COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
6 JUL 1964

ČČH

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYKOLOGICAE BOHEMICAE

Vědecký orgán České mykologické společnosti

a Mykologického ústavu v Praze.

Řídí

DR. FRANTIŠEK SMOTLACHA.

Ročník XXI. (1941-42).

Vychází za podpory Hlavního města Prahy a ČMS.

Knihtiskárna Otakara Štěpána v Praze II., Vojtěšská ulice číslo 8 n.

OBSAH:

Adolf Andres:
Nové houbařské lahůdky (str. 112).
Dr. B. Bayer:
Lidové názvy hub na Plzeňsku (str. 58).
Ing. R. Benda:
Několik slov z mého studia a výzkumu hub (str. 99).
R. Beneš: Boletus satanas Lenz na Nymbursku (str. 10).
Dr. Přemysl Bohuslav:
Uzení hub (str. 23).
Penízovka sametonohá v červnu a červenci (str. 49).
P. Březina: Zpovídáme se (str. 51).
Ant. Červený:
Návrh na pěstování penízovky šiškové (Collybia conigena Pers.) a provázkové (C. tenacella Pers.) (str. 143).
Fr. Guth: Účinek jedu muscarinu u kočky domácí (str. 68).
Jos. Hájek: Výborné hubné jídlo z václavek (str. 75).
Josef Háša: Paběrky z lesů Nízkého Jeseníku (r. 1941) (str. 96).
Ing. St. Havlena:
Jsou houby hodn. živinou nebo jen pochutinou? (str. 125).
J. Hemer: Organisujme se! (str. 153).
Josef Herink:
Jaké houby rostou v Číně? (str. 89).
MUDr. Ant. Hošek:
Houby a zvířata (str. 8).
Tržní kontrola hub (str. 39).
Tržní kontrola sušených hub (str. 111).
I. Charvát: Čirůvka příbuzná (str. 131).
Rud. Jansa: Hořknutí okurek (str. 65).
Jan Juránek:
Z houbařských vzpomínek (str. 133).
J. Kavka: Houby na Hořovicku (str. 98).
Josef Kojan:
Sděluji nové zkušenosti (str. 73).
Fr. Matoušek:
Čirůvka jarní, Tricholoma vernale Smotlacha (str. 130).
V. Melzer: Které holubinky lze reagenciemi snadno určiti (str. 26).
Čirůvka zlatistá. Trich. chrysites (Jungh.) Gillet (str. 84).
Za Josefem Maškem (str. 146).
Jos. Otruba:
Opékané ryzce nad ohněm (str. 24).
Ze života klouzku lepkavého (Boletus viscidus L.) (str. 48).
Dr. Josef Páv:
Úkol osvětových sborů v šíření znalosti hub v lidu (str. 55).
Jaroslav Peklo:
Plodnice jedlé houby v čisté kultuře (str. 35).
Dr. Albert Pilát:
Exidia umbrinella Bres. Černorosol naumbrovělý (str. 86).
Vlad. Bron. Poláček:
Houby na trhu v Brandýse nad. Lab. 1941 (str. 136).
Dr. Klement Salač:
Houby od Berlina (str. 88).
Ing. Zdeněk Schäfer:
Holubinka žlutozelená, Russula flavovirens B. R. (str. 62).
Jedlé holubinky podle hodnoty (str. 144).

H. Schmidt: Houbařský trh v Turnově (str. 16).
Houbové karbanátky z čerstvých hub (str. 145).
Dr. F. Smotlacha:
Mykologická zahrada (str. 1).
Poznámky k měření čarovných kruhů (str. 14).
Něco ze života hub (str. 18).
Zemřel můj dobrý, milý přítel (str. 27).
Program všeobecného a regionálního výzkumu hub Čech a Moravy (str. 33).
Růstové útvary u vyšších hub. Čarovné kruhy (str. 36, 135).
Po prvním mraze v borovině (str. 42).
Houby obří a jiné „rozmary" přírody (str. 45).
Regionální výzkum hub na Lomnicku a Turnovsku (str. 53).
Úkol školy a učitele v houbách (str. 56).
Houby v dolech (str. 60).
Zprávy z poradny a odboček ČMS (str. 62).
Něco o čmelácích (str. 66).
Otázka pestřece (str. 69).
Vládní rada ing. V. Sak jako místopředseda České mykologické společnosti (str. 71, 115 a 147).
Jedlost hub (str. 72).
Prosté, ale dobré jídlo z hub (str. 76).
Ochrana lesa, stromů a hub v něm (str. 81).
Jaký je životní základ symbiosy hub s les. stromy? (str. 82).
Hřib roste i těžce porušen (str. 90).
Při každé větší škole a každé větší obci (městě) mykologická zahrada (str. 92).
Zajímavosti z tohoto sešitu ČČH (str. 94).
Ochrana přírody. Ochrana čmeláka (str. 102).
Úspěch akce na záchranu čmeláka (str. 104).
Pěstování hub (str. 106).
Také houby sušené (nakládané a extrakty z nich) mohou otravovati (str. 109).
Houby uložené v lednici (str. 109).
Penízovka sametonohá (Collybia velutipes Curt.) (str. 113).
Učitelstvo vpřed! (str. 116).
K obsahu XX. ročníku ČČH (str. 119).
Mykologický výzkum hub u nás rychle pokračuje (str. 128).
Chronické otravy houbami (str. 142).
Zajímavosti z mykologie XXI. ročníku ČČH (str. 149).
Miroslav Smotlacha:
Výskyt hub v let. srpnu v zrcadle zpráv den. listů (str. 25).
Jaroslav Sobotka:
Je možno zjistiti stáří čarovných kruhů hub? (str. 12).
J. Spálený: Něco o houbách v alpském Středohoří (str. 50 a 138).
Jan Stříbrský:
Několik zpráv z mykologie (str. 101).
Mojmír Sýkora:
Houby v Bělé pod Bezdězem (str. 134).
Frant. Šmarda:
Houby v reservaci na Žák. hoře u Žďáru na M. (str. 6).
Zajímavá forma václavky (str. 102).
Fr. Robert Vávra:
Vyrostly nám houby v kuchyni (str. 17).
Sluka obr (str. 43).
Petr Vlk: Moje hlášení za rok 1941 (Polička) (str. 96).
Záhon mrkve a čechratky (str. 141).
Stan. Wornica:
Otrava syrovou václavkou (str. 141).

Dr. F. Smotlacha:

Mykologická zahrada.

Dnes, kdy se počíná větší měrou uplatňovati hospodářský význam hub, kdy počínají se větší měrou ceniti houby jako potravina a větší měrou sbírati, zjišťuje se, že na př. naše školy mají jen málo prostředků, kterými mohou svoje žactvo o houbách poučovat, že mají pro svoje

Obr. 1. *Hřib sadní* (Boletus hortensis Sm.) jest houba rostoucí v symbiose s lipou. Vyskytá se všude v celé Evropě pod lipami. Jest to hřib tvaru a velikosti velkých poddoubníků, žluté dužniny silně a rychle až do černa modrající, jedlý. Pěstuji si jej pod lipami na Zámečku. Také v mykologické zahradě, kdybychom ji zařídili, dal by se vypěstovati pod lipou spolu s pestřecem lipovým (Scleroderma verrucosum Bull.), s holubinkou hřebenitou (Russula pectinata Fr.) atd. Zmenšeno. Podle barevného originálu akadem. malíře Vejrycha. Archiv ČČH.

učitele a profesory málo učebných prostředků. A pokud takovéto prostředky, t. j. příručky, tabule a pod. jsou, že jsou většinou nedokonalé a neúplné. Při tom houby čerstvé jsou velmi pomíjivé, takže se těžko uchovávají ve škole k vyučování.

Mám návrh, jak tento nedostatek odstraniti. Zařídíti pro školy mykologickou zahradu, která by, jako to činí dosavadní zahrada botanická, obsahovala všechny naše důležitější houby, ukazovala je žákům i učitelům. Zvláště na učitelských ústavech a na vysokých školách bylo by to potřebí. To by byla nejlepší pomůcka k tomu, aby se naše mládež větší měrou naučila znát houby, jakož, aby také naše učitelstvo a zejména odborní učitelé přírodopisu, profesoři přírodopisu ze středních škol, inženýři lesní a

zemědělští mohli houby dokonale studovat a svým žákům vysvětlovat. Bohužel, že jsou ve výstavbě mykologické zahrady veliké potíže, které ovšem nejsou nepřekonatelné. Houby totiž lze jen velmi nesnadno pěstovat. Ještě nejsnáze bylo by možno pěstovati u nás v mykologické zahradě houby čistě hniložijné, jako jsou na př. houby, žijící na hnoji koňském, kravském a pod. Sem patří na př. různé mrvele (Coprinarius), límcovky (Stropharia), lysivky (Psilocybe). Ty všechny bylo by možno pěstovat přímo na záhonech vhodně upravených a pohnojených. Na hnijícím dřevě, na př. prknech, pařezech a pod., jakož i na dřevě v zemi hnijícím daly by se pěstovat v mykologické zahradě různé třepenitky (Hypholoma), šupinovky (Pholiota), špičky (Marasmius), choroše (Polyporus) atd. Také hníky (Coprinus), slzečníky (Bolbitius), čepicovky (Galera), Kustřebky (Peziza) atd. mohly by tu být pěstovány jakožto houby hniložijné, snadno pěstovány v naší mykologické botanické zahradě. I některé houby příživné, na př. choroše (Polyporus), mohla by dobře obsahovat mykologická zahrada. Tu však by musela být již také vybavena stromy, na kterých by houby příživné rostly.

Samozřejmě, že by se tu daly pěstovat i žampiony obecné, které mohly by v této zahradě růst nejen v létě, nýbrž i ve skleníku v zimě. Našli bychom celou řadu hub, které i dnes rostou ve sklenících v létě i v zimě.

Ovšem, abychom měli mykologickou zahradu úplnou, nesměli bychom zapomenouti na naše houby symbiotické, žijící v symbiose se zelenými rostlinami. Tu bychom mohli kombinovati zahradu mykologickou s dnešní zahradou botanickou, neboť víme, že většina našich lučních a lesních hub roste v symbiose se zelenými rostlinami. Ovšem museli bychom zde vybírat zelené rostliny a zvláště stromy nikoliv podle potřeb dnešní botanické zahrady, nýbrž podle potřeb zahrady mykologické.

Představme si především, že bychom chtěli do své mykologické zahrady uvést houby, rostoucí na travách. Sem patří na př. náš žampion obecný. Ten je sice obyčejně hniložijec, který rád roste na koňském hnoji, ale stává se na lukách a pastvinách ode dávna i symbiontem. Vidíme totiž, že všude tam na lukách, kde vytváří své plodnice, provází tato místa i bujná, sytě zelená, hustá tráva, která naznačuje, že se jí na těch místech, kde roste žampion obecný, výborně daří. To je právě dokladem symbiosy trávy se žampionem. A něco podobného platí o naší jarní houbě májovce, kterou rovněž bychom mohli pěstovat na trávě, o čirůvce dvoubarvé, čirůvce světlé a řadě jiných druhů. Že i špička obecná, která je zřejmý parasit na odencích trav, žije zároveň s travou v symbiose, prozrazují sytě

zelené, husté kruhy trávy všude tam, kde vyrůstají plodnice špičky obecné.

Abychom do mykologické zahrady dostali i ostatní důležité houby našeho lesa, museli bychom si vypěstovat napřed „mykologický" les. Objevil jsem již před rokem 1910, že většina našich lesních stromů žije v symbiose, prostřednictvím mykorrhizy s lesními houbami. Každý les má své houby symbiotické a symbiotická houba má svůj druh stromu nebo své druhy stromů (když žije pod větším po-

Obr. 2. *Pestřec dubový* (Scleroderma verrucosum Bull.) roste v symbiose s dubem, plodnice objevují se od léta do podzimu. Na průřezu jsou v mládí bělavé, ve stáří tmavě purpurově nebo modře černé. Pod lipami roste více ponořen do země a má tvar i zjev pýchavce podobný. Krásný obrázek tohoto pestřece pýchavkového (Scleroderma Bovista Fr.) nalezneme ve Smotlachově „Přehledu hub". V březinách a smrčinách, zejména na písku, roste u nás přehojně pestřec obecný (Sceloderma vulgare Horn.), předešlému velmi podobný, avšak větší. Všechny pestřece jsou jedlé, ovšem jen jako koření. Ve velkém, jako ostatní houby požité, působí obyčejně bolení hlavy a vrhnutí. Všechny tři tyto formy pestřeců pěstuji si na své zahradě na Královéhradecku a rostly by jistě také ve správně zařízené mykologické zahradě, kterou navrhujeme. Pestřec hodí se do polévek a omáček; čerstvý, sušený i do soli nakládaný. Nahradí úplně maggi a pod. přípravky. Foto Štusák. Archiv ČČH.

čtem různých druhů stromových). Tak chtějíce míti ve své mykologické zahradě hřib obecný, museli bychom pro jeho formu smrkovou míti smrk, nebo smrk a dub, pro jeho formu dubovou dub, buk, habr a pod., pro formu borovou borovici atd. Pod břízou rostly by nám březové křemenáče a březové kozáky, avšak také ryzec kravský a řada jiných ryzců, holubinek atd. Modřín přinesl by nám do mykologické zahrady sám, nebo bychom si tam mohli naseti různé

druhy klouzků, hřib dutonohý, ryzec modřínový, plžatku modřínovou atd. Věc je jasná.

Chtějíce míti houby, musíme míti stromy. Bylo by možno nejen postupovati systematicky, t. j. abychom si vypěstovali různé druhy hub podle toho, jak jsou zařazeny do botanického systému, nýbrž i biologicky, t. j., že bychom si řadili houby podle různých jejich biologických vlastností. Tak na př. vypěstovavše si v mykologické

Obr. 3. *Hnik třpytivý* (Coprinus micaceus Bull.) roste přehojně v lesích, zahradách a sadech na hnijících pařezech, zvláště jsou-li v zemi zakryty, nebo na hnijících kořenech kolem pařezů. Tvoří shluky. V mykologické zahradě rostl by jistě rovněž, vždyť roste všude v parcích, na př. pražských, přehojně. Foto Štusák. Archiv ČČH.

zahradě dostatečný (dosti veliký) lesík dubový určité zdejší odrůdy, zjistili bychom pak, jaké druhy hub pod touto formou dubu rostou. Totéž bychom mohli činiti s borovicí, smrkem, břízou atd. Prostě bylo by zde mnoho a mnoho možností zkoumati ekologicky a biologicky naše houby.

Že bychom mohli v naší mykologické zahradě sledovat na př. i parasitický námel, čili paličkovici nachovou, Exoascus pruni, t. j. bouchorovitost na švestkách, hnilobu ovoce, způsobenou Monilií atd., je samozřejmé.

Vidíme, že kdybychom chtěli skutečně pořizovat mykologickou zahradu na způsob zahrady botanické, že by to u nás jinak nešlo nežli v málo případech, t. j. na př. při našich pokusných ústavech zemědělských a při naší vysoké škole zemědělské a lesnické, nebo pro školy města Prahy a p. V tomto směru by měly naše vědecké kruhy, ministerstvo školství a zejména také ministerstvo zemědělství, sadový a osvětový odbor města Prahy jistě

přemýšleti. Byla by to opravdu novinka, „mykologická zahrada“, ale novinka všestranně zajímavá, cenná a původní, ze které by se mohla, při náležitém uspořádání, vyvinout velmi přitažlivý světový unikát Protektorátu Čech a Moravy a Prahy.

Avšak, jak si pomoci u venkovských škol obecných, měšťanských a zemědělských? Zde je na to možno pomýšleti jen v krajích houbařských, kde je dostatek hub na lukách a v lesích. Zde by měla za botanickou zahradu sloužiti část lesa, louky, kde by byla, jako to mají dnes praktičtí houbaři, určitá „místa“, kde houby jim po řadu let rostou. Zjistil jsem a zapsal jsem ve svých pracech (již r. 1910), že na př. některé druhy hub hřibovitých rostou 20—50 let na těchže místech, udržujíce se tam podhoubím, neustále obnovovaným a ovšemže také příslušnými stromy. Jestliže se v některé části lesa stromy vykácejí, zmizí tam většinou již příštím rokem všechny symbiotické houby, i ty, které tam před tím již 20—40, ba i více let stále rostly.

Mám v takovéto přirozené „mykologické botanické zahradě“ své zkušenosti. Výhodou mé vědecké i praktické houbařské práce je právě věc, kterou nyní zde prozrazuji. Mám totiž často přímo od svého mládí a především v mém rodišti vlastně několik mykologických zahrad, kde mně houby často již po velkou řadu let rostou a kde si je v určité době vždycky mohu nalézti.

Mou nejstarší botanickou mykologickou zahradou jsou lesíky a háje na Zámečku u Hradce Králové, kde zejména za mého mládí rostlo několik set druhů významných hub a zvlášť mnohé zajímavé druhy hřibů. Zde měl jsem svá místa pro hřib žlutý, pružný, kaštanový, pro různé druhy křemenáků, na př. křemenáč černající, kozáků, na př. kozák dubový atd. Především kozák habrový rostl zde v mnoha variacích a svým přísným připojením k habru (váže se však také k lísce) utvrdil u mne již za mládí myšlenku symbiosy u lesních hub. V těchto hájích rostly za mého mládí i některé druhy krásných modráků, na př. satanovitý čili krvavě červený, podezřelý, křišť, kovář, modrák dubový a zejména také satan. Prostě, za mého mládí měl jsem blízkou a bohatou mykologickou zahradu přímo nedaleko svého domova. I když dnes velká část hájů na Zámečku není přístupna, přece jen i dosud přístupné zbytky tamních lesíků obsahují mnoho druhů hub. Mohu zde na př. stále sledovati i otázku, jak ten který druh houby vydrží na témže místě. Dnes dokonce, a to činím již od r. 1910, pěstuji na své zahradě pod stromy, jak jsem již jinde psal, různé druhy hub, takže mám svou zahradu mykologickou přímo kolem svého obydlí.

Ovšem moje botanická mykologická zahrada v hájích, zahradách a loučkách v okolí Zámečku by nestačila k mému

mykologickému výzkumu a tu musím uvésti, že mojí zase největší, velmi krásnou a velmi bohatou zahradou mykologickou jsou lesy královéhradecké, spojené s lesy vysockými, býščskými, chvojenskými, Žernovem u Holic atd. Studuji a prozkoumávám je od svého mládí do dneška. Znám v nich skutečně na sta míst, kde mi rostou určité druhy hub. To je také tajemství úspěchu mých pražských výstav. Již od začátku těchto výstav, t. j. od r. 1910, jsou to hlavně lesy královéhradecké, ovšem s celým okolím Zámečku, ze kterých si vozím houby na výstavu do Prahy. Právě, že mi tyto lesy představují mykologickou zahradu, to jest, že vím dobře, kde které druhy hub a v které době zde rostou, mohu vždycky při pražské výstavě rychle a snadno si příslušné houby v potřebném množství opatřiti. Moji snahu, proměniti si les, ve kterém pracuji v houbách, v mykologickou zahradu, umožňuje mi také dokonalý výzkum takového lesa. Proto také znám dokonale i po stránce mykologického výzkumu hradecké lesy. Výzkum ten jsem začal již před r. 1910 a od té doby propracoval do nejmenších podrobností.

Avšak hradeckým lesům konkuruje Praha se svými parky a bohatými okolními lesy. Od r. 1905, jak dostal jsem se na studia do Prahy, věnoval jsem každou volnou chvíli houbařskému výzkumu pražských parků a lesů v okolí pražském. Za těch 35 let znám rovněž velmi podrobně houby těchto oblastí. Houby pražských parků, zvláště některých, jsou mou podrobnou a zároveň příruční mykologickou zahradou a stejně ovšem širé okolí pražské se svými lesy. I zde dovedu si pomoci při svých výstavách, na př. jarních, kde v době poměrně krátké, dovedu opatřiti všechny druhy hub v té době v pražské oblasti rostoucích. I tato moje pražská mykologická zahrada je pro mne cenná a důležitá. Snažím se také, abych tento výzkum učinil všeobecným. Píši proto o pražských parcích a lesích okolí pražského, sleduje při tom houby, které v nich rostou. Od r. 1910 pořádám každoročně řadu vycházek, buď veřejných nebo jen na menší kroužky vědecké (výzkumné) omezených. Zde ovšem se uplatňuje také práce České mykologické společnosti, která navazuje dnes na tuto mou vycházkovou a výzkumnou činnost a dává jim větší šíř. Snažím se, aby vycházky České myk. spol., které dnes konají se každou neděli, často několika směry, měly takovýto výzkumný ráz a proměnily celé lesnaté okolí pražské v pražskou mykologickou zahradu. Já sám vím, kde v kterém lese v okolí pražském rostou různé významné houby jedlé, jedovaté, biologicky zajímavé. Bylo by záhodno, aby časem bylo toto okolí pražské po stránce houbařské známo dobře i naší veřejnosti a zvláště ovšem těm, kteří houby chtějí znát a mají znát, t. j. našim spolu-

pracovníkům ČČH a ČMS, učitelům a profesorům přírodopisu atd. Především tedy Česká mykologická společnost by se měla o to snažit, aby širé okolí pražské, jsouc po stránce hub dobře prozkoumáno, bylo „obecnou", t. j. pro všechny přátele a znalce hub určenou již dnes hotovou a prozkoumanou mykologickou zahradou, k níž by se pak časem připojila mykologická zahrada speciální, zvlášť ke svému úkolu zřízená.

Vysvětlení k obrázkům:

Hřib sadní (Boletus hortensis Sm., purvelulentus Vent.) jest zajímavá houba, která roste v celé Evropě v symbiose s lipami, kde je lípa můžeme hledati tento druh, ač ovšem neroste všude, ale kde nalezneme tuto houbu, tam jest lípa. Původně sbíral jsem jej pod lipovým stromořadím (od r. 1900) ze Zámečku na Nový Hradec Králové, avšak nalezl jsem jej také jinde v Čechách a na Moravě a též na četných místech jinde v Evropě. V posledních 10ti letech pěstuji si jej na své zahradě v jahodách, ovšem tam, kam dosahují kořeny lip. Jest velmi zajímavý vzhledem ke svému chování ke slunci. Roste obyčejně na severní stinné straně lip, neboť tam bývá nejvíce vlhko (lípy rostou u nás obyčejně na pískách). V polostínu má normální hnědou barvu jako má na př. hřib žlutomasý, ve dvojitém stínu je celý žlutý, takže některými autory jest pokládán za hřib sírový (B. sulphureus); prozradí se ovšem rychlým tmavým modráním až do černa, a to na lomu nebo doteku, ať je to u formy typické nebo sírové. Na své zahradě objevil jsem na místě celý den slunci vystaveném krásné plodnice téhož druhu, zabarvené celé růžově až lilákově. Přesvědčil jsem se, že tento druh je úzce příbuzný hřibu nachovému čili purpurovému (B. purpureus Kromb., eupurpureus Sm.). Je to mohutný, krásný modrák, rostoucí na jílovité půdě pod duby, který se předešlému druhu úplně podobá svým silným modráním. Podobá se mu však i chováním na slunci. Kdežto v polostínu jest celý nachový (purpureus), jest na dvojím stínu celý žlutavý, kdežto na plném slunci tmavě a nápadně červený, a to jak navrchu na klobouku a noze, tak i na trubičkách, Prostě, kdo by neznal jejich spojitosti (skutečně rostou na místech od sebe odlehlých), pokládal by tyto formy za samostatné druhy. Jen ono silné modrání jest společným znakem všech tří těchto forem a vlastně také hřibu sadního. Zdá se, že tu jde o biologickou subspecies jednoho velkého druhu, který tak silně se odlišil, když roste pod lipou nebo zase pod dubem.

Je zajímavo, že celá řada hub rostoucích pod duby roste také pod lipami a je s nimi patrně v symbiose. Při tom doznávají tyto houby větších nebo menších změn. Tak na př. modrák obecný čili dubový (B. luridus Schff.) mění se pod lipou dosti značně (dužnina jeho uvnitř je totiž na lomu červená, takže jej Bezděk pokládal za nový druh, hřib rudomasý (B. erythrotheron Bezděk), avšak zevně úplně se podobá formě dubové a je stejně jedlý a chutný jako tato. Také pestřec ve svém jednom druhu roste pod dubem i pod lipou, při čemž pod lipou nabývá formy někdy trochu odlišné. Základní forma, totiž pestřec dubový (Scleroderma verrucosum Bull.), jak jej vidíme na obrázku čís. 2, která obyčejně v dubových hájích nebo i v sadech roste téměř na povrchu půdy, mění se pod lipami ve formu, která jest často ponořena do země, má tvar pýchavkovitý, na spodu s „kořeny", a jmenuje se proto někdy pestřec pýchavkový.

Hnik třpytivý (Coprinus micaceus Bull), viz obrázek 3 a 4, jest obecná hubka, která od jara do zimy roste přehojně, hned po větších deštích všude tam, kde v zemi hnije dřevo, zvláště však na hnijících pařezech a vedle nich na hnijících kořenech. Objevuje se

všude v lesích, zahradách a zvláště všude ve starých parcích, zejména pražské parky obsahují chomáčů tohoto druhu po každém větším letním dešti přemnoho. Pozoroval jsem na př., že pod jednou starou cizokrajnou akacií na Karlově náměstí v Praze, roste tento druh již 30 let. Také na jiných místech na tomto náměstí, na př. na trávnících, kde dříve byly stromy nebo keře, se objevuje. Roste tu na jejich zbytcích. Kdežto dříve byl hník třpytivý většinou pomíjen, počíná se dnes, dík naší prapagaci, všude sbírat, protože za mlada, dokud se nerozpadne v inkoustovou tekutinu, jest jedlý. Mladých plodnic používá se zejména do polévek, abychom docílili hubné vůně a chuti. Ve velkém se ovšem tolik k jídlu nehodí. Smotlacha.

MUDr. Ant. Hošek:

Houby a zvířata.

V minulých ročnících našeho časopisu četli jsme často zmínky o tom, že zvířata pojídají houby a jsou známy případy, že na př. veverka je velkým záškodníkem pro sběratele hřibů, neboť velké množství mladých exemplářů nakousne a rozruší. Ostatně je známo, že se často ve větvích na smrku najde celý nebo částečně nahlodaný hřib, který veverka vynesla do výše několika metrů a pak z neznámých důvodů zanechala. Rovněž je známo, že srny, daňci a jeleni požívají jednak určité druhy hub, jednak je parožím nebo paznehtem vyhrabují ze země.

Z domácích zvířat je to hlavně mlsná koza, která se záviděníhodnou chutí hltavě požívá všechny odpadky a úlomky hub zbylých při čištění sběru. Jde ovšem výlučně o jedlé houby.

V literatuře je uvedena řada známých jedovatých hub, které jsou nebezpečny též pro život zvířat a to v době pastvy (krávy, ovce, králíci). Jde hlavně o muchomůrku zelenou (A. viridis), ale je uváděna i A. muscaria, Laktarius torminosus, Tricholoma sulfureum, Hypholoma fasciculare a j. U červené muchomůrky není to jen muscarin, nýbrž i cholíny a látky podobné atropinu, případně látky působící jako pilocarpin, escrin a arecolin, které způsobují otravy u zvířat.

Byly pozorovány otravy u koní a ovcí po muchomůrce a záněty sliznice dutiny ústní vyvolané lactariem torminosus. Proto je třeba vyvarovati se pastvě na lesních lukách, kde tyto houby rostou, příp. i krmení senem z těchto luk.

Klinický obraz otravy se objeví po 10 až 12 hodinách, někdy až po 24 hodinách a to ve formě zvýšené dráždivosti, oslabení organismu, slinotokem, průjmem, někdy krvavým, krátkým dechem a zrychleným tepem. Při umělé vyvolané otravě malých pokusných zvířat zjišťujeme překrvení plic, ledvin a krvavou moč. Při tom třeba vzíti

v úvahu, že může dojíti též k otravě tím, že nejde o požití čerstvých hub, nýbrž exemplářů, které jsou v částečném rozkladu.

Obr. 4. *Hnik třpytivý* (Coprinus micaceus Bull.). Vedle starého pařezu v parku vidíme celý chomáč plodniček tohoto druhu, z nichž některé se již rozpadají a roztékají, na znamení, že jsou již zralé. V mládí je to jedlá houba hodící se v malém do polévek. Přehojná houba našich parků, zvláště pražských, avšak roste také ve starých sadech ovocných, ve stromořadí a ve starých lesích. Archiv ČČH.

Léčení spočívá v podání projímadla, resp. prostředků, jímž hledíme odstraniť co nejdříve nežádoucí potravu z těla, pak léčiv zvyšujících činnost ledvin a prostředky pro posílení činnosti srdeční. Ochranné specifické serum není dosud vyzkoušeno. Z obsahu zažívacího traktu hledíme zjistit o jaký druh otravy jde (podle tvaru spor).

Pro zamezení otrav houbami je důležité, aby byly jedovaté houby v místech, kde rostou, ničeny. Při sběru je třeba se jednotlivě přesvědčit, zda není omylem sebrána též jedovatá houba, hlavně muchomůrka zelená. Nelze-li z části houby zaručeně zjistiti druh, tedy lépe takovou část odstraniti. Totéž platí pro velmi mladé, nevyvinuté jedince, u kterých nelze zaručiti přináležitost k určitému druhu, neboť znaky nejsou ještě dostatečně vyvinuty.

Konsum hub děj se pokud možno v den sběru. Šíření znalosti hub již od mládí ve školách a propagačních přednáškách, pořádáním výstav, exkursemi s praktickým výcvikem znalosti hub, velmi prospěje ochraně zdraví lidí a zvířat.

*

Houby a zvířata. Práce našeho spolupracovníka Dr. Hoška, uveřejněná se stejným názvem v ČČH připomíná

mi, že o poměru a styku zvířat s houbami mnohokráte jsem již psal v ČČH, že však tato otázka naprosto není vyčerpána. Vzpomínám si, jak kdosi doporučoval v časopisech, že by se vepřům mohly dávat všechny houby, jak v lese rostou, ačkoliv je dosud neprozkoumáno, zda vepř snese pro člověka smrtelně jedovatou muchomůrku zelenou, bílou a závojenku olovovou. Domnívám se, že nesnese, ač ovšem důkaz může býti proveden jen pokusem. V minulém století bylo vykonáno mnoho pokusů o jedlosti hub, tím, že byly předkládány zvířatům, při čemž zejména kočka a pes hráli důležitou úlohu. Překvapilo, že celá řada hub, které dnes, jak pokusy se ukázalo, člověku jsou neškodné, byla tehdy označena za jedovaté, neboť zejména kočkám silně ublížily. Naopak zase veverka, živící se lesními plodinami, a srnčí, snášejí dobře některé jedovaté houby, člověku nebezpečné. Smotlacha.

R. Beneš:

Boletus satanas Lenz na Nymbursku.

Hřib satan je houba vzácná, málokdo zná ji z vlastního názoru. Vzdor tomu však patří k nejpopulárnějším houbám, kde který praktický sběratel hub o něm mluví a prý dobře zná. Ukáže se však zpravidla, že jejich satan je „strašně hořký" (neboť podle přesvědčení nepoučených jsou jedovaté houby vesměs hořké nebo palčivé). A podle popisu je to skoro vždy *Bol. felleus Bull.*, někdy také *Bol. pachypus Fr.* či dokonce *Bol. piperatus Bull.*

Za svého mnohaletého studia hub jsem jej sám nikdy nesbíral, viděl jsem jej jen několikráte na pražských výstavách. Teprve v polovině září 1937 dostala se mi do rukou celá řada nádherných, obrovských exemplářů vesměs z Nymburka. Zaslali mi je k určení odborný učitel p. Vacátko od Vlkavy, p. odb. uč. Mánek z lesů u Loučeně a pilný houbař p. Šuk ze Studec, vesměs zpod dubů z jílovité půdy na opuce. Meteorologické a geologické poměry Nymburska shodují se s oněmi okolí pražského, kde satan se poměrně často objevuje, je to houba teplomilná.

Zde popis mých exemplářů: Kloubouk byl šedobílý, u starších kusů místy slabě olivový, ústí rourek zprvu žlutá, teprve později se zbarvovala cihlově červeně. Třeň v horní polovině na žlutém podkladě s karmínovou, drobnookou síťkou, dole síťka nezřetelná. Dužina bělavá, slabě nažloutlá, ve třeni více žlutá, na řezu ještě trochu žloutla, v okolí trubek zvolna a nepříliš sytě zmodrala, ve třeni zelenala. Příčný řez třeněm sytěji žlutý a sytěji zelena-

jící. Asi po dvou hodinách celý řez opět zežloutl. Vůně s počátku příjemně houbová, ale již druhého dne ostře pestřecem (Scleroderma) páchnoucí. Houba průměrně lehká, podléhající brzo rozkladu, což jest, myslím, také jednou z příčin otrav.

Obr. 5. *Hřib satan* (Boletus satanas Lenz) jest mohutná, až 25 cm široká, krásná houba. Klobouk jest bělošedý, ve stáří zažloutlý, trubičky v mládí žluté, později rudě červenají, ve stáří jsou opětně světlejší. Noha je břichatá, tlustá, na žlutém poli červeně síťkovaná. Dužnina běložlutá, při porušení slabě modrá, později však opět odbarvuje. Vonná, jako lískové oříšky chutnající houba, dá se, dobře uvařená, na př. v polévce, dobře jísti a stejně usušená jest neškodná. Avšak okusíme-li ji za syrova jen malý kousek, způsobuje vrhnutí se známkou otravy. Profesor Lenz, který dal houbě tak drastické jméno, vrhl dokonce jen proto, že byla delší dobu v jeho okolí. Přičetl to vlivu její hubné vůně. Zmenšeno. Archiv ČČH.

Boletus satanoides Sm. (Bol. rhodoxanthus Krombh.), rostoucí na stejných lokalitách, je v některých svých stadiích (hlavně v stáří) k nerozeznání satanu podoben.

*

Hřib satan (Boletus satanas Lenz). Je opravdu úžasné, jaký jest zájem o tuto houbu, kterou se nám nepodařilo letos pro naši výstavu získati. Jindy jsem ji vozil z houbařských trhů královéhradeckých, pardubických a poděbradských, kde se alespoň některá léta v září našla. Letos se mi ji nepodařilo získat ani nalézti. Mám několik míst ve své „mykologické zahradě" a stejně i v lesích, kde se občasně najde; ani tam však letos nerostla. Zprvu se opoz-

dila a když byl její čas, byly příliš studené noci. Proto přicházeli letos téměř všichni návštěvníci pražské výstavy s otázkou, kde je hřib satan, co je to hřib satan atd. Většina těch, kteří hřib satan nikdy neviděli, se domnívá, že je to hřib hořký, t. j. B. felleus, houba sice hořká, ale neškodná. Rovněž hořký modrák, B. pachypus, který bývá rovněž pokládán za hřib satan, jest neškodný. Vůbec si pamatujeme, že houby jedovaté, které otravují a zejména smrtelně otravují, jsou obvykle houby chutné a vonné, nikoliv hořké, palčivé a zápašné.

Hřib satan roste v celé střední Evropě i v Čechách a na Moravě, pod duby na těžších půdách, nejčastěji na kraji lesů. Jest to houba úhledná, sympatická. Má silnou hřibnou vůni a chutná jako lískové oříšky. Popsal jej mnichovský profesor Lenz, který zjistil, že stačí pouhé ochutnání satana, aby vzbudilo těžké zvracení. Nalezl jsem jej poprvé v r. 1908 v lese Černově u Holic na příkopě pod duby. Nasbíral jsem jich tu několik krásných plodnic, které jsem donesl ke svým příbuzným do blízké vesnice. Ač jsem ochutnal jen kousek plodnice, byl jsem zakrátko potom postižen silným vrhnutím a průjmem. Moji příbuzní však po jídle se satanem neměli vůbec obtíží. Satan totiž ztrácí vařením jedovatost. Dokonce se prodává na mnoha místech na trzích, na pražskou výstavu vozím jej obyčejně z trhů poděbradských. V některých krajích, zejména také na Královéhradecku, nazývají jej „bliják", čímž je dobře naznačena jeho „satanská vlastnost".

Smotlacha.

Jaroslav Sobotka:

Je možno zjistiti stáří čarovných kruhů hub?

Každému houbaři jsou známy t. zv. čarodějné kruhy hub nebo již z daleka na pastvinách, mezích a jinde patrné kruhy a oblouky tmavozelené, vyšší a hustší trávy. Jméno čarovných kruhů má svůj původ v lidské pověrčivosti dřívějších dob. Pověrčivý člověk v nich viděl potvrzení své víry v čarodějnou moc čarodějnic, jímž čarovné kruhy připisoval jako jejich výtvor. S rozvojem přírodních věd sňata s mnoha, až do té doby tajúplných zjevů, rouška neznáma. Také čarovné kruhy ztratily v očích houbaře svou nadpřirozenost, ale tajuplnost zajímavého přírodního zjevu nebyla dosud zcela rozptýlena. Máme tu více méně pravděpodobné výklady, ale málo zcela přesvědčujících důkazů. Jistý je vztah mezi vzrostlou trávou a podhoubím. Pro vyjádření tohoto vztahu máme domněnku, není tu místa s ohledem k výše stanovenému tématu se tím zabývat (o tom viz dříve v ČČH).

Čarovné kruhy (možno je přiléhavěji nazývat růstové útvary, kruhy, pruhy, oblouky, které lépe vystihují přirozenou skutečnost než pojmenování pocházející z pověr minulých generací) vídáme na stejném místě, ale teprve bedlivému pozorovateli podaří se zjistit jejich místní postup o něco dál. Tedy je tu nikoliv strnulé setrvávání na jednom místě jako u stromů a mnohých bylin. Stojíme tu před velmi zajímavým zjevem, který má obdobu u některých rostlin.

Růstové kruhy trávy neb hubných plodnic a jejich časově pozvolný posun souvisejí s podhoubím a s jeho prorůstáním půdou. Postup podhoubí v substrátě není každý rok stejně rychlý. Záleží to nejen na edafických podmínkách, ale zvláště na počasí: za počasí pro vývoj a růst podhoubí meteorologicky velmi vhodném (teplo a voda), postoupí mycelium v půdě dále než za méně příznivých neb nepříznivých okolností (sucho a horko). Vyplývá to z víceletého měření postupu růstových kruhů, na příklad špičky obecné (Marasmius oreades Bolt.), jež měl pisatel k disposici. Postup podhoubí nedá se měřiti přímo z důvodů na snadě jsoucích, ale vhodným indikátorem pro měření zdá se býti posun bujně zelené trávy a v kruhu seskupených hubných plodnic. Plodnice v růstovém útvaru nemají dlouhého trvání a mohou býti při vzdáleném stanovišti pozorovatelem propaseny. Zato nápadně vzrostlá tráva trvá po celé své vegetační období a je proto pro náš účel vhodnější. Jak již zmíněno, je příčinný vztah mezi bujnou travou a podhoubím již u řady různých druhů bezpečně znám. Vycházejíce z této skutečnosti, předpokládáme v našem výzkumu, že neviditelný postup podhoubí v půdě je na povrchu půdy následován postupem rozbujelé trávy, pro naše oko viditelným. Je možné a téměř jisté, že podhoubí prorostlo již mnohem dále, než jak ukazuje „travní indikátor". Snad se bujná tráva objevuje v místech pohnojených odumřelým myceliem a plodnicemi hub, přijavší dusík. Možno též, že mycelium a kořínky trav jsou v úzkém vztahu symbiotickém k prospěchu obou složek. Výhoda takového úzkého poměru by se mohla jeviti u trávy bujným vzrůstem. — Tedy zmíněný roční zelený posun na trávníku za velmi příznivých poměrů činil u špičky obecné asi 18 cm, jindy asi 10 cm, za málo příznivých podmínek jen asi 4 cm nebo téměř nic za jeden rok.

Z dosavadního pozorování vyplývá, všímáno hlavně špičky ob., že jsou tu měřitelné posuny růstových útvarů (i u téhož druhu průběhem let různě velké), kterých by snad bylo lze využít pro stanovení stáří růstových kruhů, přihlížejíce i k nepravidelnostem, které se tu jeví.

Jak měřiti změny na růstovém útvaru?

Pokud růstový útvar není příliš nepravidelný, je možno do jeho přibližného středu zaraziti kolík a měřiti od něj podle napiaté šňůry vzdálenost k vnitřnímu a pak k vnějšímu okraji bujné trávy (zjištění vzdálenosti a šířky travnatého pásu). Abychom se vyhnuli trvalému označení mnoha kolíky, provádíme po každé měření dle stran světových a vše zakreslíme a zapíšeme na čtverečkovaný papír. Čím více současných měření v různých směrech, tím lépe. Ústřední kolík možno zaraziti tak hluboko do země, že při kosení trávy a pod. nevadí a zůstane v zemi pro další měření. Tím si zajistíme „Archimedův pevný bod" našeho měření. Takto se dobře zjistí, o kolik růstový kruh od posledního měření postoupil v daném směru, postupuje-li na všech stranách stejně rychle, mění-li se šířka vysoké trávy a j. U téhož kruhu, takto označeném, vhodno měření během roku prováděti aspoň 2krát, z jara a na podzim, za vydatně deštivého a teplého roku i vícekrát. Během několika let po každém měření vypočítá se průměrné číslo, udávající postup kruhu, pro měřený růstový útvar. Z mnoha průměrných čísel zjištěných na kruzích z různých míst se stanoví průměrné roční číslo postupu kruhů pro určitý hubný druh.

Toto posléze nalezené číslo bylo by pomůckou pro stanovení přibližného stáří čarovných kruhů hub: Prostým dělením poloměru měřeného kruhu průměrným číslem ročního postupu pro určitý hubný druh.

Návrh tuto naznačený bude nutno ovšem vyzkoušeti co do praktické ceny. Možno jej použíti při kruhových růstových útvarech neb útvarech tvarově jim blízkých. Nejen počasí, ale také nestejná kvalita substrátu i u téhož druhu hub může míti vliv na rychlost postupu mycelia v půdě. Proto stanovená průměrná čísla mohla by míti platnost jen pro substráty podobné jakosti.

Dr. Fr. Smotlacha:

Poznámky k měření čarovných kruhů.

Měření čarovných kruhů hub a jejich postupu do okolí konám již od r. 1910, neboť mám a pěstuji si na své zahradě každoročně několik kruhů špiček, májovek, čirůvky dvoubarvé a žampionu obecného. Mohu sděliti, že tyto kruhy se obyčejně po několika letech stávají nepravidelnými, až konečně se rozpadnou v oblouky a pruhy.

Pozoruhodné jsou kruhy čirůvky dvoubarvé, rostoucí u nás pozdě na podzim. Sleduji je na naší staré zahradě.

Roste tam od mého mládí a vždycky v kruzích. Dnes jsou tam kruhy dva. Mám o kruzích tohoto druhu a o všech ostatních našich v kruzích rostoucích houbách podrobné

Obr. 6. *Čirůvka dvoubarvá* (Tricholoma bicolor Schr.) jest jedna z našich nejpozdějších podzimních hub, rostoucí v sadech nebo v listnatých hájích, obyčejně v pruzích a kruzích. Klobouk dužnatý, vyklenutý, svrchu bělavý, lupeny rovněž bělavé, tlusté, třeň krátký, silný, s fialovým pásem. Někdy omylem se zaměňuje za fialovou čirůvku nahou (Tricholoma nudum Bull.), jež roste na kraji hájů, zvláště listnatých. Rovněž, ale trochu dříve, na podzim. Oba druhy jsou jedlé, chutné houby, které působením ČMS a ČČH všude se sbírají. Dokonce jsem je nalezl na hubných trzích v Poděbradech a v Hradci Králové. Foto Klapetek. Archiv ČČH.

studium, vypracované r. 1933, které mi nebylo možno pro nedostatek místa v ČČH uveřejniti. Uveřejnil jsem pouze některá drobná sdělení o těchto růstových útvarech, kdežto podrobnou práci vydám asi samostatně. Bude zde řeč o měření a vývoji kruhů špičky obecné, májovky, pečárky obecné. Zvláště zde budou uvedena studia o kruzích strmělky bělostné *(Clitocybe candida Bres.),* jež rovněž měřím a sleduji po velkou řadu let na několika místech. Práce moje obsahuje také sdělení na př. o kruzích okapových, dále o kruzích strmělky voskové, hvězdice vlahomilné atd. Též o pruzích, obloucích, shlucích a srostlicích hub jedná moje zmíněná práce. Připojujeme obrázek čirůvky dvoubarvé, která se působením ČMS a ČČH stává dnes podzimní hledanou houbou, která se nyní prodává i na trzích. Viz staré ročníky ČČH a Smotlachův „Přehled hub".

H. Schmidt:

Houbařský trh v Turnově.

Venkované z okolí, kteří prodávají houby ve Skálově nebo v Markově ulici, znají zpravidla druhová jména i přízviska hub v houbařské literatuře i všude mezi lidem běžná, výslovně jménem jmenují však houbu jen tenkrát, čeká-li se od konsumenta, že téhož pojmenování také užívá a bude mu tedy rozuměti. Jinak označují své zboží pouze jakožto „houby" nebo „dobré, chutné houby", dle čehož by se mohlo zdáti, že je pojmenování hub, ať již lidové, nebo odborně literární, mnoho nezajímá; jejich úroveň je však mnohem vyšší vlivem jednak ústní tradice a také denního tisku i školy. Sbírá se však a ke koupi nabízí druhů nemnoho, ježto bez výchovy konsumujícího obecenstva bylo by zavádění nežádaných druhů pro prodavače a prodavačky zbytečným zatěžováním jejich košů nebo uzlů, a mohlo by i leckdy poškoditi dobrou pověst závodu. V posledních létech přibylo znatelně množství nabízených hub, ale počet i výběr nabízených druhů je stále týž, ačkoli zájem o věci, které by se případně mohly také jíst, je nyní živější než býval. Množství pak, v němž houby jsou na trhu, řídí se zcela tím, jak se vyskytují v přírodě: velmi hojných nejvíce, obyčejných méně a vzácných málo. Houbaři přinesou na trh nejprve vše, co nasbírali, čerstvé; co mohou prodati, prodají a zbytek ususí, což není ani se stanoviska producentova ani konsumentova právě hospodárné; těžké je však viniti z toho prodavače nebo sběrače, dokud obecenstvo houby spotřebovávající nic jiného nechce, nebo aspoň ničeho o tom nevyslovuje. To však neznamená, že by obě strany správně neocenily stav lepší, když by si jej jednou zavedly, že lepší znalost jedlých, nejedlých i jedovatých druhů hub prospěla by tu obapolně, mám za zbytečnou připomínku. Umožnilo by se tím mimo jiné i nabízení směsí nerozkrájených, čerstvých hub s takovými druhy, které samotné nejsou k úpravě vhodné a tudíž jsou opomíjeny, na př. čechratky, hřib peprný a j. Obecenstvo, které houby kupuje, musí však věděti, co s nimi. Výstava sedmdesátipěti houbových jídel na pražském veletrhu, která se tu konala za účasti ČMS letos v září, je velmi záslužná názorností úkolů, které nabízí zejména živnostem, zabývajícím se úpravou a konservováním hub, na nich také záleží, jak vydatně bude působiti návodnosti; ostatní obecenstvo nenabude zkušenosti s rozšířeným zpracováváním hub tak rychle, byť šla i knížka s recepty k úpravě vystavených tam hub mezi tím dobře na odbyt. Bude třeba ještě let k zavedení hub do kuchyně v té míře, kterou zámožnější domácnost ocení a chudší vydrží; i s jiných stránek budou musit zaváděné houbové novinky jak v hotelích, restauracích a hostincích, tak v domácnostech vydržeti proti mnohostranné a přísné kritice. Jedním z jejích požadavků bude však vždy, aby kritik věděl, co to jí, tedy znalost hub.

Níže položený přehled hub nabízených na trhu v Turnově sestavil jsem dle roku zejména letošního; druhy jsou seřazeny dle množství nabídky.

Nejvíce se prodává liška obecná, zelenky a havelky, sluka svraskalá, strakoše (kterým zde říkají podborováky) a všechny druhy kozáků a křemenáčů. Z ostatních hřibů, ale již v menší míře, hřib hnědý, žlutomasý, kozí pysk a všechny zde se vyskytující klouzky (žlutý, ovčí i sličný) kromě kravského; také ryzec pravý, syrovinka a václavky jsou dosti hojně nabízeny. Smrže, zvláště smrž obecná, pak májovky a žampiony (pečárka ovčí i luční) jsou houby sezonní, jako všude. Kuřátka žlutá i jarmuzová nejsou příliš žádána, patrně asi pro tuhost v polévce i při dušení. Pravou vzác-

ností je letos a byl i loni hřib obecný a borový. Prodává se jeden prostřední kousek za korunu, větší za dvě, a není to věru lichva; nechceš-li platit, jdi si na ně sám. Kováře viděl jsem na trhu třikrát, kotrč dvakrát, bělolanýž jednou. Opeňky a a špičky zdejší houbaři znají, ale na trhu jsem jich neviděl nikdy. Nesbírá se a patrně asi nezná růžovka, šedivka, pošvatka, slizáky, lakovky, mlženky a jiné strmělky, ani plžatky a šťavnatky a celá řada dobrých čirůvek (červenožlutá, mahá a j.). Že se nesbírají vůbec holubinky, byť i sladké, nebo houby něčím podivné či odporné, není divu. Holubinky se ne právě lehce rozeznávají a zaujetí se nesnáší se zálibou. Přes to by se při zavedení druhů posléze vyjmenovaných, příjemně vypadajících, nejedovatých a chutných, potom i leckterému z těch v pozadí jsoucích přišlo na chuť.

To vše nebo raději ještě něco více očekávejme od budoucna.

Dr. Robert Vávra:

Vyrostly nám houby v kuchyni.

V dubnu letošního roku (1941) hlásil mně můj vnuk, že na dřevěném kbelíku s agavou u nás (Praha-Střešovice) v kuchyni se nalézajícím rostou houby.

A skutečně jsem při ohledání určeného místa našel několik plodnic houbových. Nechal jsem je ještě narůsti, a když se agava stěhovala na dvůr na slunce, musila býti přesazena, poněvadž dřevěný kořenáč se v půli rozpadl. Byl prohnilý následkem velkého vlhka a také agava uhnívala a později úplně shnila. Plodnice hub rostly na příčné trhlině kbelíku v polovině jeho výše asi 20 cm nad zemí a rostly po celé jedné straně kbelíku. Soudil jsem, že to mohl býti nějaký myxomycet, nebo podle vůně soudě, choroš vonný. Čtyři největší o 2—5 cm v průměru jsem odnesl do poradny ČMS, kde je pan prof. Dr. Smotlacha po zevrubném ohledání později určil jako choroš vonný, Polyporus suaveolens. L.

Ostatní plodnice, poněkud menší, v průměru asi 1 cm, výšky o ¼ menší, barvy bílé, pak nažloutlé, rozpraskané, voněly taktéž v mládí silně jako choroš vonný, později však jejich vůně téměř zmizela. Pozoroval jsem je ještě asi 3 neděle, až se nakonec rozpadly v tmavošedý prach, neklamná známka, že jest to hlenka (Myxomycet) a sice spleťka bochanovitá, Reticularia Lycoperdon Fr. (viz Smotlachův Přehled hub 166/1).

Později ještě narostla po celé jedné straně trhliny kbelíku jemná bílá plíseň, Mucor Mucedo, plíseň paličková, jejíž pěkný obrázek nalézáme v Přehledu, str. 3.

Jak se houby na to místo dostaly?

Nosíval jsem domů i choroš vonný i myxomycety a někdy jsem odkládal zbytky hub a snad také právě těchto dvou druhů do kbelíku s agavou jako dobré hnojivo. A tam patrně výtrusy z těchto hub za silného vlhka vyrostly a vytvořily plodnice, ovšem vzhledem k okolnostem dosti nedokonalé.

Kbelík byl z měkkého dřeva a byl natřen zelenou barvou. Celá doba pozorování trvala od 12. dubna do 8. května, tedy více než 3 neděle.

O podobných nálezech v bytech, sklepech, na dvorech, v kůlnách a na podobných místech bylo v ČČH. již několikráte referováno, a vybízejí nálezy tyto přímo k houbařskému pokusnictví.

Dr. F. Smotlacha:

Něco ze života hub.

Proč letos (1941) po deštích v teplém srpnu nerostly hříbky.

Letošní červenec a srpen byly u nás poměrně teplé a místy i dosti vlhké. A tak se očekávalo, že porostou hojně hřiby obecné. Zejména hřib smrkový a dubový. Příčina slabého růstu spočívala v tom, že po deštích nastaly vždy studené noci, což ovšem byla velká změna proti teplým dnům. Hřib, jako i jiné druhy hub, má rád počasí trvalé, s malým střídáním tepla a zimy během dne a noci. Snáší

Obr. 7. Zvláštní srostlice *hřibu obecného* (Boletus bulbosus Sch.). Srostlice tyto vznikají za příznivého počasí, kdy na vhodných místech v lese hřiby bujně rostou a vytvářejí pak plodnic mnoho, velkých, krásných. Při tomto bujném vzrůstu se stává, že některé plodnice, rostoucí bujněji než sousední, nad tyto se povznesou a dodatečně je k sobě připojí. V takovéto často podivné srostlici je jedna plodnice základní a jiné jsou k ní připojeny. Podrobnosti o tom viz jednak ve Smotlachově „Přehledu hub", jednak v jeho práci „Proč houby vytvářejí někdy obrovské plodnice". Tato práce vyšla v knihovně Českého mykologického sborníku (čís. 9). Foto Smotlacha. Archiv ČČH.

tu jen malé rozdíly. Kdežto v letech, kdy v srpnu noci bývají teplé, rostou hojně hříbky a také velké množství jiných hub letních a těch, které mají teplé počasí rády, objevily se letos v srpnu náhle houby čistě podzimní, otužilejší, které snesou ve dne teplo a do rána velký

chlad. A tak se v polovině srpna místo hříbků objevily v našich lesích křemenáče osikové, klouzky či loupáky borové, klouzky sličné, lišky, hřiby hnědé. Ba našly se i ryzce obecné a václavky, což jsou houby již čistě podzimní. Hřiby začaly růsti teprve později, kdy se počasí ustálilo a v noci poněkud oteplilo. Náhlý přechod od počasí letního k podzimnímu snesou jenom houby otužilé jak jsme je již uvedli, hřiby obecné však nikoliv.

Sledujeme-li objev hřibů obecných (smrkových) v našich lesích oproti letům dřívějším, vidíme zde opoždění 14 dnů, o něž nejméně byly opožděny letošní žně obilí i ovoce. Kdo zná povahu smrkových lesů, tak těžko přístupných slunci, pochopí, proč letos začaly zde houby růst později nežli jindy. Slunce začalo tu letos později hřát a hřálo slaběji.

*

Císařku, proslavenou houbu, na níž si pochutnávali již římští císařové, nalezl v neděli dne 31. srpna 1941 pan Ing. Slabihoudek v Mokropsích. Rostla zde v dubovém háji. Ještě za Krombholze, tedy před sto lety, byla císařka běžnou houbou na pražských trzích, která byla hojně kupována a jako lahůdka požívána. Také v Italii, kde místy roste, jest dosud velmi ceněna.

O některých našich méně známých jedlých houbách.

Nová jedlá houba našich parků. V červnové přednášce ČMS v pražském ústředí (16. června) zaujala četné účastníky malá hubka, která od jara do podzimu (letos se opozdila o měsíc) roste hojně všude v pražských parcích na trávnících, avšak také všude v okolí Prahy a v parcích všech měst Čech a Moravy, ba celé téměř Evropy. Je to lyska (lysivka) obecná či trávníková (Psilocybe foenisecii Fries). Podobá se velikostí i vzhledem špičce obecné, liší se však plodnicí jemnější (je také o něco menší), křehčí, za vlhka nasáklou, za sucha vysýchající a vyblédající, tedy zprvu tmavě hnědou, později světle pleťovou. Lupeny jsou zprvu stejně zbarvené, spíše tmavší, později od černých výtrusů zcela tmavohnědé, široké, řídké. Nožka tenká, podle délky trávy, v níž roste, různě dlouhá, stejně jako klobouk zbarvená. Znám tuto hubku již od svého mládí, když jsem ji sbíral mezi špičkami pravými v trávě na pastvinách a mezích v mém rodišti. Zprvu jsem ji pokládal, jako všichni, kteří špičky se mnou sbírali, za jedovatou a nebezpečnou čili za škodlivou „prašivku", avšak později mně to nedalo a zkoušel jsem, zda je jedlá. Zjistil jsem již tehdy, že je jedlá, ba velmi chutná, ovšem v malém i za syrova. Hodí se (v malém) do salátů, avšak také do polévek a omáček a jiných jídel. Chutný je z ní na př. guláš, kdy

do celé porce gulášové omáčky dáme jednu až dvě hrstě této hubky a k tomu případně jednoho uzenáče. Celá tato hubka je totiž křehká a hnědá a tak pěkně doplní omáčku. „Guláš" můžeme jísti s bramborami, bramb. knedlíky nebo s kroupami. Velice si pochutnáme. Chutná je také na

Obr. 8. *Lysivka* čili *lyska trávníková* (Psilocybe foenisecii Fr.). Je to drobná, malá hubka, která roste od jara do podzimu vždy po deštích všude u nás v trávě a zvláště v parcích na trávnících nově osetých. Zejména pražské parky za letních dešťů od května do září jsou jí plny. Je to houba jedlá, chutná. Stačí hrst jejích plodniček, abychom měli dobrou polévku. Dá se také pěstovati; rozesel jsem ji jednou ze džbánu vody na záhon trávníku na Karlově náměstí a příštím rokem tam rostla opravdu ve spoustách. Kreslil Kučera. Archiv ČČH.

př. v bramborové polévce. Stačí 10 až 20 houbiček pro polévku, aby jí dodala chuť. Na mojí přednášce v ČMS 16. června 1941 bylo přes 80 účastníků. Všichni se rázem do hubky zamilovali a poněvadž po ukončení přednášky bylo ještě v parku vidět, dala se většina účastníků do hledání lysky trávníkové. Tak prohledán byl na př. park na Karlově náměstí, kde hubky rostou na okraji trávníků, kde je tráva nejmenší. Každý houbař, který se zde dal do hledání, našel jich zde aspoň do polévky. Všichni s ní byli v jídle spokojeni, pochvalujíce si, jak levně a snadno přišli k jedlým a chutným houbám, které rostou v pražských parcích v několika obdobích od jara (vždy po deštích, neboť lyska (lysivka) obecná jest houba „podeštná").

Jedlé polní limcovky. Malému žampionu pravému se podobá v červnu a červenci všude v Čechách a na Moravě na polích a zvláště kolem Prahy rostoucí límcovka černovýtrusná, Stropharia melanosperma. Je to jakoby malý žampionek, který je téměř bez chuti a vůně, za syrova ale v polévce a každém jiném jídle chutná znamenitě. Jím tento druh již z doby předválečné a v ČČH bylo o něm již v prvních ročnících několikráte refero-

váno jako o houbě chutné a cenné. Límcovka černovýtrusná má delší, tenkou nožku, záhy rozšířený plochý klobouček, lupeny od černých výtrusů černošedé, husté, až k nožce sbíhající. Z vnitřního kožovitého závoje zbývá ve stáří na noze dosti daleko pod kloboukem trvalý límeček. Na podzim, od srpna počínaje, vyrůstá na suchých trávnících v celé Evropě a zvláště také v Čechách a na Moravě a kolem Prahy límcovka zdobená, Str. corronaria, která se podobá rovněž malému žampionku. Jest nižší a obyčejně menší než předešlá, klobouček někdy spíše bělavý do slámožluta, pěkně vyklenutý a po tenkém vnitřním závoji zbývají na něm řasy, jakoby korunka. Proto její název. Také na noze krátké, válcovité, zůstávají po něm zbytky. Lupénky jsou trochu řidší nežli u předešlého druhu, širší a rovněž dosahují jako u všech límcovek až na nohu. Je rovněž jedlá, jím ji již z doby před válkou a rovněž bylo o ní mnohokráte psáno a přineseny obrázky v ČČH. Obě hubky patří mezi houby pražských parků, rostou na př. v Riegrových sadech, Kinského zahradě, na Letné, ve Stromovce atd. Roku 1941 sbíral límcovku černovýtrusnou náš spolupracovník p. Ing. Benda, který si na ní výborně v polévce pochutnal.

Hník třpytivý (Coprinus micaceus Bull.) jest jedlou houbou, kterou doporučujeme všeobecně sbírat. Je přehojný; roste na hnijícím dřevě v zemi, po celý rok, po deštích. Zvláště hojná jest také v parcích, zejména pražských. Hodí se do polévek, ovšem musí se sbírati mladá a není třeba ji dávati mnoho, aby se dosáhlo dobré chuti.

Část pěstitelská, zdravotní, lékařská a hospodářská.

Návrh na založení mykologické zahrady v Praze, resp. v jejím okolí, podal letos (1941), na začátku září na svých přednáškách a v Časopise českých houbařů prof. Smotlacha. Zahrada obsahovala by všechny houby střední Evropy, které by zde rostly v souvislosti se svými lesními stromy, jinými zelenými rostlinami a byly by zde případně podle potřeby pěstovány. Zahrada by sloužila školám všech druhů, byla by navštěvována zájemci jako zahrada zoologická a byla by atrakcí města Prahy, neboť by byla světovým unikem. Náklad na její postavení mělo by nésti město Praha za pomoci ministerstva zemědělství, školství atd. Poněvadž by byla mykologická zahrada do jisté míry veřejně přístupna (částečně byla by ovšem i reservací), pak by náklad na ni byl hražen částečně — i z peněz návštěvníků. Zahrada připojovala by se k některému lesu

města Prahy v jejím okolí, což by její zařízení velmi usnadnilo.

*

Klouzek sličný vyskytuje se také mimo modřín. Ve XXI. roč. časopisu „Les" uveřejňuje p. lesmistr V. Barchánek zajímavé sdělení, že totiž nalezl klouzek sličný mimo modřín pod borovicemi. Je to velmi pozoruhodná práce a významné sdělení, které by ukazovalo k tomu, že naše symbiotické houby nedrží se někdy pevně svých původních symbiontů, nýbrž přecházejí také na jiné. Prosíme, aby naši čtenáři věnovali této otázce pozornost a sledovali spojení různých našich hub s příslušnými stromy a sdělovali nám pozoruhodné výjimky naznačeného rázu. Smotlacha.

Pěstitelské odbory ČMS mají mnoho nově přihlášených členů, kteří se zabývají různými otázkami teoretickými i praktickými. Veliký jest zájem o pěstování hub, který sám uplatňuji na své zahradě. Byla také vydána v knihovně Českého mykologického sborníku práce. Smotlacha: „Jak pěstovati hřiby". Smotlacha.

Výzkum čmeláka bylo v roce 1941 pokračováno mnohými přírodopisci a houbaři, kteří zejména pozorují čmeláka lesního, jenž se u nás dosud z druhů na povrchu země si stavících hnízda, jediný zachoval v přiměřeném množství. Ostatní naše druhy od r. 1900, od kdy studuji vědecky čmeláka, téměř vyhynuly. To není ale jen dočasný a proměnlivý stav, jak se jeví u naší vosy zemní, nýbrž zjev trvalý. Dosud se zachovali jen čmeláci žijící v zemi, avšak i u těch je vidět trvalý úbytek. V rovinách, na př. v Polabí, je to hlavně čmelák zemní (s bílým zadečkem), který se tu alespoň částečně uchoval, přesto, že ho ubývá rozoráváním mezí a p. Sám jsem letos zjistil, že jediný roj čmeláků zemních, který se usídlil v oblasti, kde jich kdysi bylo plno, byl při nahodilém přejetí meze na svém hnízdě těžce poškozen.

Nemáme zde místa na podrobnosti, avšak je škoda, že se čmelákům věnuje tak malá péče. Úbytek semen a plodů kulturních rostlin, který u nás lze pozorovati za chladných vlhkých let, povstává proto, že u nás ubylo čmeláků, kteří i za chladna a vlhka od časného rána dlouho do večera lítali s květu na květ. Dostal jsem z mnoha stran a z mnohých našich úřadů a spolků ujištění, že moje snahy po záchraně čmeláka schvalují a že se čmeláka ujmou. Kdo se zajímá o čmeláky, budiž mu připomenuto, že v Knihovně Českého mykologického sborníku nákladem ČČH vyšla moje práce „Čmelák, hlasatel jara".

Činnost odborů ČMS. Z hlediska zdravotního a lékařského má ČČH velmi mnoho látky, které nemůže uveřejniti, neboť nemá dostatek místa. Stejně tomu je s látkou a no-

vými výzkumy v pěstování zelených rostlin, v pěstění zahrady, lesa atd. Připomínáme, že v Knihovně Českého mykologického sborníku vyšla práce: Smotlacha: „Nový způsob pěstování ovocných stromů“ a Smotlacha, Zadina, Schmidt: „Námel, jeho význam, sběr a pěstování“.

Smotlacha.

Obchodní rozpětí u lišek a jiných jedlých hub.

Nejvyšší úřad cenový stanovil výměrem čj. 68.815-II/2-1941 ze dne 30. července 1941, adresovaným Česko-moravskému svazu ovocnicko-zelinářskému obchodní rozpětí u lišek a jiných jedlých hub, kromě hřibů.

Příklad výpočtu nejvyšší spotřebitelské ceny lišek a jiných jedlých hub (kromě hřibů) pro Prahu:

Sběračská cena lišek nebo jiných jedlých hub za 100 kg	K	350.—
odměna místního nakupovače na 100 kg	K	50.—
odměna sběrny na 100 kg	K	45.—
nejvyšší železniční dopravné	K	40.—
místní dopravné do skladu velkoobch. za 100 kg	K	6.—
pořizovací cena velkoobchodníka	K	491.—
nejvyšší obch. rozpětí 9% + 8% (na úhr. zkázy a vyschnutí)	K	83.47
náhrada za opotřebení obalů nejvýše	K	25.—
místní dopravné od velkoobchodníka k maloobchodníkovi	K	6.—
nákupní cena maloobchodníka	K	605.47
nejvyšší maloobch. rozpětí z pořiz. ceny, t. j. 33 1/3% z K 605.47	K	201.82
maloobchodní prodejní cena za 100 kg	K	807.29
spotřebitelská cena lišek a jiných jedlých hub, kromě hřibů, činí nejvýše za 1 kg	K	8.10

Dr. P. Bohuslav:

Uzení hub.

Loňského podzimu, když se naskytla příležitost udit maso, zkusil jsem uditi také houby. Pokud je mi známo, neprovádí se u nás ani jinde uzení hub po způsobu uzení masa a ani v literatuře jsem žádných údajů o tom nenalezl. Proč by se však nedaly houby tímto způsobem konservovat? V podstatě nemůže býti z teoretického stanoviska proti uzení hub námitek, neboť *sušení* hub je zcela obvyklý způsob konservace hub a uzení je vlastně jen jistý druh sušení, spojeného se zvýšeným tepelným účinkem a s chemickou konservací. O úspěchu tohoto způsobu by tedy mohlo rozhodovati pouze praktické hledisko, chut a vůbec jedlost pokrmů, připravených z uzených hub.

Poněvadž pokus jsem prováděl v listopadu (1940), kdy už v nejbližších lesích ve dnech pokusu jen málo běžných druhů jedlých hub bylo možno nalézti, mohu zatím říci o výsledku uzení jen u těchto druhů hub: *křemenáč osikový* (Boletus rufus Schff.), *liška obecná* (Cantharellus cibarius Fr.), *penízovka sametonohá* (Collybia velutipes Curt.), *hlíva vrbová* (Pleurotus salignus Pers.).

Houby jsem dal uditi navlečené na motouzu, jednak celé (lišky a penízovky), jednak rozpůlené (křemenáče, hlívy). Mimo to jsem část hub dal uditi přímo (na sucho) bez zvláštní přípravy (jen očištěné), druhou část pak připravenou tak, že jsem houby nechal přes noc ležeti ve slaném láku, určeném pro uzení masa. Doba uzení byla od půl hodiny do 2 hodin. Houby nemáčené v láku byly v komíně ponechány kratší dobu, aby vysušením příliš neztvrdly. Houby masitější, větší a máčené v láku udily se přiměřeně déle, až ztratily většinu vody.

Výsledek byl celkem uspokojivý. V obojím případě (t. j. s máčením v láku i bez máčení) dají se houby uzením konservovat i na delší dobu. Ponechal jsem si několik exemplářů těchto loni uzených hub podnes a mají nyní (koncem srpna 1941) stále dobrý vzhled, nezkazily se a dají se stále ještě požívat.

Jídla, připravená z uzených hub, mají chut po uzeném mase (na př. polévka, houby s rýží, s nudlemi). Uzené houby, máčené před uzením v láku, jsou v jídle měkčí a šťavnatější nežli houby uzené na sucho (bez máčení). V chuti není mezi nimi zvláštního rozdílu. Lišky a hlívy byly v jídle značně tvrdší nežli ostatní druhy, což se ovšem podle jejich povahy dalo očekávat.

Bylo by nyní záhodno vyzkoušet uzení hub ještě na více druzích a zjistit zejména ty houby, pro které by se tento způsob kuchyňské konservace nejlépe hodil, zejména pokud jde o chut. Ke ztvrdnutí některých druhů hub (zejména při uzení na sucho) by se snad dalo méně přihlížet, neboť, jak jsem poznal, rozemleté sušené houby lze stejně dobře delší dobu přechovávati jako houby v celku. Uschovávání musí se ovšem díti v suchu a v dobře uzavřených nádobách.

Jos. Otruba:

Opékané ryzce nad ohněm.

Na konci léta a na podzim po sklizni otav vyhánějí v předhoří Hané dobytek na pastvu. Jsou-li louky v blízkosti lesů nebo v lese samém, bývá zábavou pastevců rozdělání ohně. Kouř z něho odhání mouchy a ovády, obtěžující pasoucí se dobytek. Pasáci pak, v době úrody, sbírají ryzce, navlékají je na vrbové proutky a opékají nad ohníčkem do hněda. Takto upravené ryzce se trochu osolí a pojídají. Chutnají velmi příjemně. Hodí se k tomu hlavně ryzec pravý, *Lactarius deliciosus L.*, častý na okrajích lesních luk. Ryzec krvavý, *Lactarius sanguifluus Paul.*, vyskytující se nejčastěji v borových lesích, se opéká tíže, neboť má plodnice mnohem tvrdší a masitější.

Miroslav Smotlacha:

Výskyt hub v letošním srpnu v zrcadle zpráv denních listů.

8. VIII. Lidový deník. *Úroda hřibků na Bavorovsku.* Po posledních deštích začaly růsti houby, zejména hříbky a lišky.
14. VIII. Nová doba, Plzeň. *Houby v lesích na Staňkovsku.* Na Staňkovsku začaly růsti větší mírou houby. Objevují se nejen lišky, mlíkovky, ale i hříbky.
16. VIII. Kraj Královéhradecký. *Na Třebechovsku a Hradecku nastal houbařský ruch.* V třebechovských a hradeckých lesích začínají v těchto dnech růsti houby ve větším počtu.
18. VIII. Več. Čes. slovo, Kolín. *Na Kolínsku rostou houby.* Počasí je nyní vzrůstu hub příznivo. Již nyní přicházejí klouzky, kozáky lišky.
19. VIII. Več. Čes. slovo, Pardubice. *Houbaři na Holicku nemohou se dočkat sezony.* Paběrkuje se. Hřiby se vyskytují ojediněle.
20. VIII. A-Zet, Praha. *Ještě poměrně málo hub.* Rožmitál. Pro vzrůst hub byly v minulých dnech už několikráte vhodné podmínky. Hub je však stále ještě málo.
20. VIII. Več. Čes. slovo, Hradec Králové. *Na trzích v Hradci Králové se v posledních dnech objevilo mnoho hub,* zvláště křemenáčů a poddoubníků.
21. VIII. Več. Čes. slovo, České Budějovice. *V lesích rostou máselníky.* V travnatých lesích na Třeboňsku vyrostly první klouzky, kterým se v kraji říká „máselníky".
22. VIII. A-Zet, Praha. *Už rostou.* Dolní Bousov. V lesích je konečně živo, protože v lesích jsou vedle houbařů i houby!
23. VIII. Mladoboleslavské listy. *Houbařská sezona na Bělsku.* Po deštivých dnech nalézají se v bělských lesích pěkné hříbky, křemeníky, dosti lišek.
23. VIII. Venkov. *Houby v lesích na Slánsku.* Pilní sběratelé nalézají již dosti hub.
24. VIII. Národní politika, Praha. *Úroda hub se objevila na Českomoravské vysočině u Nového Města.* Kuřátka a lišky sbírají se na koše.
25. VIII. České slovo. *Sušičtí houbaři se dočkali.* Teprve minulý týden se objevily dlouho očekávané podzimní hřiby.
Houbaři na Třešťsku si přece přijdou na své. V posledních dnech počaly růsti houby na Třešťsku v dosti značném množství. Kromě hřibů je hodně lišek a žampionů.
27. VIII. Nová doba, Plzeň. *Ryzce na Domažlicku.* Zatím co nyní hříbky trochu polevily ve vzrůstu, začaly růsti ryzce. S oblibou se letos sbírají „koženky".
Moravské slovo. *Hojně hub na Mor. Budějovicku.* Ve všech lesích na Mor. Budějovicku je letos zvláště veliká úroda hřibů.
27. VIII. Moravské slovo. *Hřiby na Náměšťsku.* Hřiby se objevily v náměšťských lesích jen krátký čas a byly brzo vysbírány. Je zde však nepřeberné množství lišek; rostou tu i syrovinky a ryzce.
27. VIII. Lidový deník, Praha. *Houbařský ráj na Mělnicku.* V lesích kolem obce Hostína se vyskytuje hojně hřib strakoš, hřib hnědý a křemenáč, někdy také hřib královský.
28. VIII. A-Zet, Praha. *Na trzích opět hojně hub.* V lesích v okolí Bělé pod Bezdězem a Mnichova Hradiště je úroda hub, hlavně křemenáčů.
29. VIII. České slovo. *Malé děti předčí houbaře.* Houbařská sezona na Bechyňsku již začala, děti nosí hřibů plné tašky. Rostou v trávě v lipových alejích.
30. VIII. Več. Čes. slovo. *V lesích na Slánsku rostou hodně houby,* nejvíce v lesích kolem Bilichova.

31. VIII. Den, Brno. *Na Novoměstsku začíná houbařská sezona.* Sbírají se nejvíce hřiby kamenáčky a špičky.

Tento stručný přehled podáváme svým čtenářům jako zajímavost a proto také používáme vět uvedených v tom kterém listě, jakož i názvů hub, které někdy nejsou správné, jindy však ukazují na místní název druhu. M. S.

V. Melzer:

Které holubinky lze reagenciemi snadno určiti.

(Došlo po zlomení listu.)

Chemické reakce dužiny jsou v některých případech velmi cennou pomůckou při určování, která nám umožní snadno a rychle rozpoznati leckterý druh i v jeho nejrafinovanějším zakuklení. Uvedeme zde jen nejdůležitější a zároveň i nejjednodušší reagencie, které nečiní určujícímu zvláštních potíží.

1. *Zelená skalice* (1 díl zelené skalice rozpustíme v 10 dílech vody, necháme několik hodin ustáti, potom čirý roztok opatrně přelejeme do láhvičky k dalšímu použití). Tímto roztokem dužina velké většiny holubinek *zrůžoví* (t. j. vznikne skvrna našedle růžová, různé intensity).

Dužina holubinky révové či slanečkové rychle *sezelená.* Tím ji rozeznáme ode všech jí barvou i postavou podobných. Holubinka černající (R. nigricans), hustolistá (R. dinsifolia) a hol. černobílá (R. albonigra) *zprvu zrůžovatí, pak zvolna rovněž sezelená,* kdežto jejich příbuzná hol. osmahlá (R. adusta) *jen zrůžoví.* Jediná ze všech holubinek, zůstává vůči zelené skalici *netečnou* a tou je hol. namodralá (R. cyanoxantha).

2. *Fenolem* (obyčejná oficinální karbolová voda) dužina holubinek nabíhá do kalné indické hnědi, zvolna tmavne a končí čokoládovou hnědí. Jen hol. olivová (R. olivacea) činí výjimku: její dužina rychle nabíhá *do vínově červena* (šťáva borůvek) a temní až v *purpurovou čerň.* Toliko její blízce příbuzná R. alutacea někdy vykazuje také vínově načervenalý ton, ale nikdy v té intensitě a čistotě barvy jako zmíněná hol. olivová.

3. *Čpavkem* čili *amoniakem* dužina hol. jízlivé (R. sardonnia) *zrůžovatí,* zatím co všechny ostatní, tedy i jí podobná hol. Queletova, zůstávají vůči němu *netečné.*

4. *Anilinová voda* pěkně potvrzuje příbuzenské vztahy některých druhů. Tak na př. dužina holubinky černající a jejího příbuzenstva, jakož i celého plemene hol. révové rychle nabíhá do *benátské červeně;* dužina bukovky (R. heterophylla) a příbuzných rychle do *světlé zinkové žluti;* u jiných do *pleťově růžové,* ale většina druhů reaguje jen velmi zvolna (až za několik hodin) a to dosti nevýrazně.

5. *Sulfovanilinem* (roztok vanilinu v kyselině sírové) dužina hol. jitřenkové (R. aurora) svěží, zvláště však zaschlé, *nádherně zčervená,* čímž se okamžitě rozezná od podobné jí holubinky sličné (R. lepida).

A teď několik technických poznámek: reakci zkoušejme na příčném průřezu, vedeném asi uprostřed třeně, ale pro zajímavost zkusme také, jak reagují lupeny, které na některá zkoumadla, hlavně anilinovou vodu, jsou citlivější než dužina plodnice.

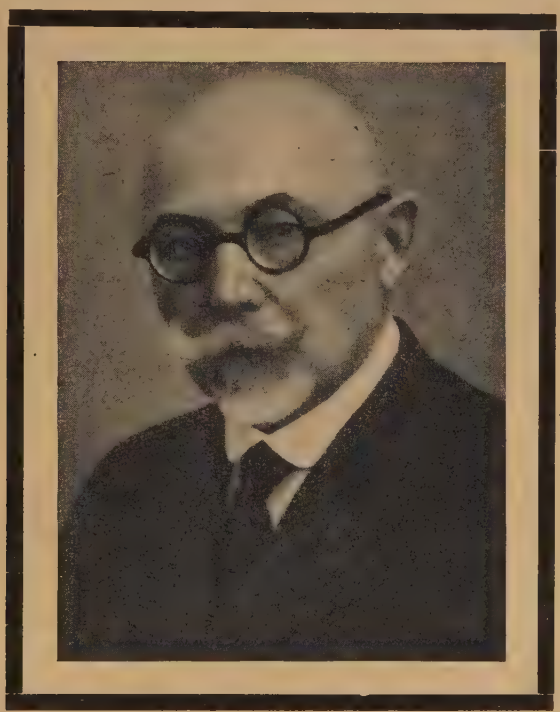
Reagencie uchováme nejlépe ve známých lékárnických „kapacích lahvičkách". Pouhým otáčením zátky nakápneme kapku zkoumadla na houbu a tak vyvarujeme se znečištění a zkázy tekutiny, které by jinak neušla, kdybychom se houby dotýkali přímo smočenou zátkou, na níž přece jen vždy ulpějí úlomky, třeba zcela nepatrné, zkoumané houby. Chceme-li upotřebiti obyčejných lahviček, pak bezpodmínečně nanášejme reagencie skleněnou tyčinkou, kterou pokaždé řádně očistíme.

Konečně ještě upozorňujeme, že své reagencie chováme v temnu a chráníme před slunečním světlem. Méně opatrnosti je třeba, použijeme-li k uchování roztoků hnědých reagenčních lahviček.

Část vzpomínková.

Dr. F. Smotlacha:

Zemřel můj dobrý, milý přítel.



Obr. 9. Poslední fotografie místopředsedy České mykologické společnosti v Praze a spolupracovníka Časopisu českých houbařů, vl. rady Ing. Václava Saka, kterou jsme si vyžádali k oslavě jeho 70. narozenin, jež chtěla ČMS podniknouti v září t. r. Bohužel, Bůh rozhodl jinak a náš věrný přítel náhle zesnul 19. července 1941, ve stáří téměř sedmdesáti let. Archiv ČČH.

Náhle dostali jsme oznámení, že zemřel náš dobrý, milý přítel, vzácný a pilný spolupracovník, vládní rada Ing. Václav Sak, na své venkovské přírodní usedlosti, kde pilně pracoval, v Hlásné Třebáni. Zemřel náhle a tiše. Jak tiše, klidně a vytrvale pracoval, tak náhle zticha odešel, zanechav tolik truchlících; věrnou rodinu, přečetné svoje přátelé a zejména celou Českou mykologickou společnost, jejímž byl po dlouhá léta místopředsedou a Časopis českých houbařů, jehož byl pilným spolupracovníkem od začátku.

Věnujeme dnes drahému zesnulému jen nepatrnou část toho, co bychom chtěli o něm říci a napsati. O jeho životo-

pise a jeho práci chceme psáti příště. Máme k tomu již přípravu, neboť jsme chystali letos v září k sv. Václavu oslavu jeho 70. narozenin. Zatím želíme jeho úmrtí, přinášejíce jeho fotografii, kterou jsme si vyžádali k jeho oslavě. A na konec těchto našich informačních vět pro čtenáře ČČH a členy ČMS připojujeme upřímná slova, která autor pronesl nad hrobem vzácného našeho přítele. Jsou to slova, která jistě tanou na mysli i všem jeho přátelům, kteří nemohli být přítomni na pohřbu.

Milý a vážený příteli! Oslovuji Vás naposledy, abych se s Vámi rozloučil jménem České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů, kde jste tak nadšeně a tak dlouho pracoval a měl tolik přátel. Dále jménem svým a své rodiny, kteří všichni ztrácíme ve Vás vzácného spolupracovníka a věrného přítele. I jménem přírody Vás oslovuji, jež ve Vás ztratila dnes svého nadšeného pěstitele a obdivovatele. Avšak co naříkám. Vždyť Vy vracíte se tam, odkud jste přišel, do naší posvátné drahé země a zůstáváte tak nadále součástí své milované přírody.

Stál jste vytrvale po mém boku ve veškeré práci houbařské již v době před 20 až 30 lety, ještě za svého pobytu v Olomouci. Když jste pak přišel do Prahy, byl jste prvním pracovníkem při všech podnicích České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů. Nadán velikou schopností a nesmírnou pílí, stal jste se záhy vynikajícím českým houbařským znalcem a nejlepším spolupracovníkem našeho časopisu a naší společnosti. Ujal jste se vedení vycházek ČMS, kteréhož jste se jen z důvodů zdravotních před nedávnem musel vzdát. Při všech schůzích, poradách a rozhovorech bylo Vaše slovo vždy váženo a na prvním místě. A stejná byla Vaše činnost na výstavách, kde jste vytrvale přednášel a nejširší veřejnosti ochotně a nezištně sděloval své bohaté zkušenosti a vědomosti.

Děkuji Vám za Vaši velikou pomoc při uspořádání výstav v houbařské poradně, za mnoho přednášek, které jste přednesl v Praze i na venkově a za houbařské kursy, které jste zde za ČMS a ČČH uspořádal.

Smutni zde stojíme všichni, jen to nás utěšuje, že Vy s námi a my s Vámi navždy jsme spojeni, alespoň v duchu, srdci a myšlenkách, neboť na Vás a na Vaši záslužnou práci nezapomeneme nikdy. Buďte s Bohem!

Praha, 22. VII. 1941.

Část organisační a zprávy.

Ryzec krvavý (L. sanguifluus Paul.) jest velmi vzácný a roste pod jalovcem, tedy na lesních stráních, mýtinách a p. Někteří pokládají za ryzec krvavý „borovou" odrůdu ryzce obecného (L. deliciosus L.), která se v lidové mluvě nazývá též „dvoják" čili „duplák", neboť jest obyčejně dvakrát silnější a větší ryzce pravého, rostoucího pod smrky a na kraji smrčin. Sm.

Ústřední výstava hub České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů, která se koná od r. 1910 každoročně v Praze, jest letos (1941) umístěna na Slovanském ostrově, kde má stejně jako loni ohromný úspěch. Díky pomoci mé choti, podařilo se mi ve třech dnech sebrati na Hradecku na 250 druhů čerstvých hub, do nichž výborně zapadly i houby jedlé z trhu v Hradci Králové na Pražském předměstí a v Poděbradech. K tomu přibral jsem houby z Chlumecka, Poděbradska, Kerska, jež jsem nasbíral na cestě do Prahy. Výstava byla sestavena 30. srpna a otevřena 31. srpna. Naši přátelé a spolupracovníci pražští doplnili výstavu dalším stem čerstvých hub, takže již třetí den obsahovala 350 druhů. Z Hradecka jsem přivezl všechny rostoucí hřibovité, muchomůrku zelenou, muchomůrku bílou. Ing. Slabihoudek přinesl od Mokropes císařku, Dr. Kuhn od Medníku hřib královský, Ing. Havlena choroš obrovský (z nedělní výpravy do Všenor) atd. Mnoho bylo přátel houbařů, kteří přinesli houby do naší výstavy aneb houby zaslali. Proto je výstava dosud plna hub. A koho náš časopis zastihne ještě před koncem výstavy, ten pamatuj na tyto úlohy: 1. Dodat houby na výstavu. 2. Navštívit několikráte výstavu, která jest školou znalostí hub. 3. Poslati na výstavu všechny známé. 4. Rozšířiti propagační plakátky výstavy do všech obchodů a hostinců ve svém okolí. Všem těm, kteří houby dodali (poslali) a dodají (pošlou), ČMS a ČČH vřele děkují.

Rozdílení všech tržních jedlých hub, prostřednictvím sběren svazu pro ovoce a zeleninu bylo zařízeno zvláštní vyhláškou (42a), vydanou koncem července 1941. Předseda ČMS podal jakožto referent zmíněného svazu pro houby svoje memorandum k této vyhlášce. Nařízení provádělo se na př. v Hradci Králové tím způsobem, že houby, přinesené drobnými obchodnicemi a sběrateli hub na trh, byly převzaty a zaplaceny vykupovači hradecké sběrny svazu, která vykoupené houby přidělila na příslušná místa. SM.

Pomůcky o houbách jedlých a jedovatých na různých našich školách byly dosud většinou nedostatečné. Kdežto u nás roste na tisíc druhů hub jedlých, z nichž

tři sta zaslouží plné pozornosti školy, mluví se ve školních příručkách většinou jen o několika málo druzích jedlých hub. Ještě více se chybuje tím, že je zde většinou nedostatečné a nesprávné poučení o houbách jedovatých. Ještě dodnes je zde vedena muchomůrka citronová, zřejmou hlízou opatřená, a proto někdy i hliznatou zvaná, jako smrtelně jedovatá. Naše nejjedovatější houba, muchomůrka zelená, která způsobovala dříve časté otravy záměnou za rovněž zelené některé holubinky a zelené čirůvky, zelánky, jmenuje se v dnešních školních knihách a na starších tabulích, ještě stále muchomůrkou hliznatou, ač hlízy téměř žádné nemá. Tyto nedostatky vedou i nadále k záměnám hub jedlých za jedovaté a otravám, jakož i k tomu, že učitelstvo i žactvo zná málo houby, čímž se zaviňuje, že ještě stále mnoho jedlých hub v našich lesích vyrůstá a hnije bez užitku pro člověka, jakožto potravina. Je záhodno, aby knihy a příručky ve všech našich školách byly opraveny a doplněny podle moderních výzkumů o jedlosti a jedovatosti hub. I otravy houbami, jimž podléhají mnohdy žáci i učitelé, jsou dnešní malou znalostí hub na školách způsobovány.

Oč se zajímají naši houbaři. Bezplatná poradna Časopisu českých houbařů a České mykologické společnosti má nyní tolik práce, že jí sotva stačí. V Praze i na venkově jsou neustále zásilky, donášky hub čerstvých a písemné dotazy. V srpnu vyřídila na př. přes 250 zásilek, dotazů a donášek. Zásilky jsou velmi různé, zda je posílají začátečníci či pokročilí. Všechny se zapisují a důležitější nálezy uplatní se v pracech zakladatele a ředitele poradny, jímž jest autor této stati. Největší počet zásilek přichází v době výstavy, kdy se nejvýznačnější houby a všechny houby, pokud jsou dobře zachované, dávají na výstavu. V měsíci srpnu došel několikráte hřib hořký, modrák hořký (kříšť), dále ryzec černoušek, mléčník peprný, muchomůrka zelená, muchomůrka růžovka, hřib šupinatý, rudovýtrusný atd. — Dotazy týkaly se jedlosti různých hub, pěstování hub, chemického rozboru jedu jedovatých hub, o první pomoci při otravách, také došla řada dopisů, dotazujících se na pěstování hřibů, které houby doporučujeme sbírat, jak organisovati odbočky ČMS. Na celé řadě míst, Turnov, Lomnice, Pelhřimov atd. atd., vyvíjí se slibná činnost našich dobrých pracovníků, aby se tam založily odbočky, pořádaly kursy, výstavy atd. Došlo mnoho objednávek našich prací nejen z let nedávno minulých, t. j.: Houby v kuchyni, Otravy houbami, Klíč evropských hvězdic, Jedovaté houby, Jak vznikají srostlice u hub atd., nýbrž i nových, na př.: Jak pěstovati hřiby, které houby doporučujeme

sbírat, Houby doplňkem stravy člověka atd. V naší poradně, plné dotazů a zásilek, je viděti veliký zájem, který dnes jest o houby.

*

Noviny. S blížící se houbařskou sezonou objevují se v denních a krajinských listech články (zprávy) o nálezech velkých nebo zrůdných plodnic hub, zvláště hřibů. Několik takových z letošního srpna uvádíme: „Polední list" přinesl zprávu: Na poněkud zaprášené, betonové podlaze, na níž bylo dříve uhlí, vyrostly v jednom sklepě v Královicích dva pěkné smrže. Jeden byl vysoký přes třicet centimetrů. Plzeňská „Nová doba" přinesla zprávu o nálezu velikého hřibu, vážícího 91 dkg a majícího v průměru 32 cm v městském lese „Dmoutu". Nález způsobil prý mezi domažlickými houbaři veliké vzrušení. Východočeské vydání A-Zetu z 22. VIII. oznamuje, že velmi oblíbenou houbou na Rožmitálsku je syrovinka, kterou zejména pasáci si rádi opékají. Rokycanský list „Žďár" napsal o knihtiskařském mistrovi, který nalezl kotrče vážící 1 kg. Moravské vydání „Národní politiky" otisklo noticku o nálezu „hřibu, na jehož kloboučku vyrostly dva malé hříbečky". Podle „Več. Českého slova" z Německého Brodu vyrostlo na Polensku tolik lišek, že je lidé nestačily sbírati. Byly velkých rozměrů, až 15 cm vysoké a vážily až 30 dkg. Četnický praporčík Hrádek z Polné nalezl hřiba vážícího 1.20 kg. Podobný nález učinil i pan Podlipský ze Starých Benátek, který nalezl hřiba vážícího jeden a čtvrt kg. Též dceruška pana MUDra Štourace z Velkého Meziříčí našla kilového hřiba v lese Olší na Meziříčské, podle „Lidových novin". „Lidový deník" přinesl článeček o paní Svárovské z Jedliny u Čechtic, která nalezla v lese u Chýstovic na 40 krásných hřibů. V „Českém dělníku" z konce srpna oznamují shodně o veliké spoustě hub, zvláště lišek, na Českomoravské vysočině. Zmiňují se také o výskytu dosti vzácného hřibu šupinatého, který je černohnědý a má klobouk pokrytý v celém rozsahu šupinami v průměru čtvrt až půl centimetru velkými. Je jedlý. „Národní politika" — východočeské vydání — píše o častém výskytu hadovky zápašné a kotrče v lesích královéhradeckých. Jeden nalezený kotrč vážil přes 2 kg a měřil v průměru 40 cm. M. S.

*

Všichni čtenáři ČČH, staňte se jeho odběrateli nebo mu získejte nové. Zde děkujeme p. Charvátovi, jednateli ČMS, který získal řadu odběratelů o výstavě ČMS, panu pokladníkovi Langrovi, který mezi svými přáteli našel mnoho nových odběratelů, pak p. soudnímu radovi JUDr. Pávovi v Lomnici nad Popelkou, panu J. Konrádovi a velké řadě jiných; ČČH potřebuje ještě mnoho pomoci, aby mohl klidně pracovati.

Všichni čtenáři navštivte, jestliže včas přečtete ČČH, ještě výstavu na Slovanském ostrově v Praze a pošlete, nebo doneste houby. V Praze pokračují každou neděli vycházky, v pondělí přednášky. Všichni pražští čtenáři — zúčastněte se pilně.

Poradna ČMS je neustále činna na adrese: Dr. Smotlacha, Praha II., Karmelitská 14. Zde jest také mykologická laboratoř ČČH.

Venkovští důvěrníci a odbočky, pošlete zprávu o své činnosti pro výbor ČMS a pro ČČH. Upozorňujeme, že odbočky naše na př. v Lomnici nad Popelkou, v Turnově

a velké množství našich důvěrníků a spolupracovníků na venkově podniká houbařské přednášky, vycházky, kursy a výstavy, jako činí ve velkém ústředí v Praze. Podrobnější zprávy sdělíme příště.

S tímto nebo následujícím číslem ČČH bude poslána odběratelům premie, o níž podrobnosti jsou uvedeny na obálce. Zde se dovíte také o nových publikacích ČČH, které si vyžádejte.

Valná hromada ČMS konala se 31. června 1941 a zvolila funkcionáře na příští období. Podrobnou zprávu uveřejníme postupně příště. Předsedou je dr. Fr. Smotlacha.

Obr. 10. *Hník obecný* (C. porcellanus Schff., comatus F. D.) má krásné, často vysoké plodnice, rostoucí v létě a na podzim v trávě a podobné květu hyacintů. Za mládí chutná, jedlá houba, která působením ČČH a ČMS se již všude sbírá a místy i na trzích prodává; ovšem musíme si s ní pospíšiti, neboť jakmile dozraje, rozpadá se v inkoustovou hmotu. Viz též Smotlachův: „Přehled hub". Foto Knejfl. Archiv ČČH.

Referáty o došlých knihách viz na obálce. Zde připomínáme jen pěknou knížku, vydanou nakladatelstvím A. Neubert v Praze a napsanou naším spolupracovníkem V. Melzrem: „Jedlá či jedovatá?" Knížka tato, vycházející již ve II. vydání obsahuje klíč k určení našich nejobyčejnějších jedlých a jedovatých hub. Připojeny jsou barevné obrázky a pěkné přehledné tabule. Z našich jedlých hub obsaženy jsou zde třídy I., II. a část III. Naši pokročilejší houbaři mají tuto knihu všichni.

Předplatné na ČČH. Kdo jsi ještě neposlal, pošli! Složenka přiložena, možno také poslati bianco složenkou na číslo 36.986 (Praha). Kdo pošle předem, může místo K 32.—, platit K 28.—. Současně pošlete složenkou též členské příspěvky pro ČMS. Několik odběratelů z minulého ročníku zapomnělo nedopatřením předplatné.

Dr. Fr. Smotlacha:

Program všeobecného a regionálního výzkumu hub Čech a Moravy.

Ke všeobecnému výzkumu hub v Čechách a na Moravě, který jsem začal roku 1905 při svém příchodu na vysoké školy do Prahy a k regionálnímu výzkumu hub Královéhradecka od r. 1900 a Pražska od r. 1905, byl připojen od r. 1919 začátkem ČČH i regionální výzkum Čech a Moravy. Ovšem tento byl konán, pokud se nalezl mykologický pracovník v tom kterém kraji. Svědčí mu na sta článků v různých ročnících ČČH. Při tom byl tento výzkum dosti omezen i obsahově. Zase podle schopností a zálib příslušných pracovníků.

Obr. 11. *Třepenitka průsvitná* čili *vodomilná (H. hydrophilum* Bull.) jest hnědavá lupenatá hubka, rostoucí často ve velkých chomáčích na dřevě v zemi hnijícím, na př. kolem pařezů listnatých stromů, pozdě na podzim. Za vlhkého počasí je nasáklá vodou a zbarvená tmavěji, při čemž lupeny prosvitají. Za počasí suššího klobouček, jak voda z klobouku mizí, zvolna vyblédá. Vůně i chuť hubná, hřiby připomínající. Houba jedlá, chutná. Pro svou chuť a pozdní výskyt patří do třídy II. hub podle hodnoty, tedy mezi houby ještě velmi cenné. Dosud ovšem nebyla využita. Foto Sm., archiv ČČH.

Letos však zahájil ČČH (počátkem letošního jara) všeobecný regionální výzkum hub Čech a Moravy, který tímto do všech podrobností podává svému čtenářstvu, přátelům a zejména spolupracovníkům s výzvou ke všeobecné spolupráci.

Program tohoto regionálního (a zároveň ovšem všeobecného, t. j. pro Čechy a Moravu) výzkumu jest tento:

1. Jest to výzkum všeobecný, t. j. určený pro všechny kraje Čech a Moravy (pro všechny vyšší a velké houby) a pro všechny důležité jejich vlastnosti, způsob života atd.
   Jde o výzkum hub, pokud se týče druhů, rodů, čeledí atd., podle nalezišť.
2. Jde o poznání života hub: a) příživné, hniložijné či spolužijné, b) substrát, c) vytváření plodnic, výtrusů, d) růstové útvary, na př. čarovné kruhy, druzy, srostlice a pod., e) šíření hub, f) variace.
3. O houby podle ročního období a počasí, podle půdy, druhu lesa atd.
4. Hospodářská hodnota a význam hub: a) chuť a vůně, b) jedlost a možnost použití, c) výživnost, d) houby vhodné do polévek, jako jídlo, na místo masa nebo jako maso atd., e) houby vhodné k sušení, nakládání, anebo k jinému konservování, f) houby vhodné k jídlu za syrova. Možno psát o každé jednotlivé houbě zvlášť!
5. Jídla z hub, lidová i nově nalezená, recepty.
6. Dnešní využití hub celkově i krajově.
7. Houby trhové, obchod houbami, doprava hub, továrny na houby.
8. Dějiny hub a sběru hub. Lidové názvy.
9. Chemie hub, jich výživnost, vitaminy, hygienický a biologický význam hub.
10. Houby jedovaté a podezřelé. Otravy houbami.
11. Pěstování hub.
12. Mykologická zahrada centrální a regionální.

Jak je viděti, může si každý — ba dokonce i začátečník v houbách — vybrat svůj obor působnosti, který mu bude nejlépe vyhovovat.

V tomto čísle ČČH uvádíme několik příkladů výzkumu hub všeobecného a regionálního jak si jej představujeme. Především sem patří článek prof. J. Peklo (Plodnice jedlé houby v čisté kultuře), který přináší výsledek vědeckého výzkumu laboratorního. Výsledek krásný, neboť se mu podařilo vypěstovat ve zkumavce na jednoduché živé půdě jedlou houbu, která ovšem patří do řady hub rostoucích v lese, ale není ještě přesně stanovena. Je to patrně podle prof. Peklo druh kotrče (Sparassis). Výzkum tento umožňuje pěstovati jedlé houby v továrních laboratořích ve velkém i v zimě.

Práci Peklovu pro její důležitost připojujeme hned k našemu programu. Dále pak vedle několika prací autorových (Smotlacha) uvádíme dále jako příklad výzkumu práce pp.: Dr. R. Vávry, J. Otruby, Dr. Př. Bohuslava, Dr. B. Bayera, Fr. Šmardy, Ing. Zd. Schäfera, Rud. Jansy, Fr. Gutha, H. Schmidta, J. Kojana, J. Hájka atd. Příklady tyto naznačují velikou možnost spolupráce pro všechny čtenáře ČČH, kteří o houby mají skutečný zájem. A všichni staří přispivatelé ČČH mohou nyní tím více psát, neboť dnes se jejich publikační činnost více než dříve ocení. Články, zprávy, fotografie pro příští číslo ČČH pošlete do týdne.

Zde mají také příležitost ku práci všichni ti přírodopisci, kteří stále

touží nebo se domnívají činit „objevy". Badatelská práce o houbách je teprve na začátku.

Výzkum hub u nás, zvláště dnes po stránce praktické a po stránce otrav houbami, nemůže býti ponechán jen ČČH a ČMS, nýbrž musí zde spolupracovati škola a učitelstvo její všeho druhu a to za podpory okresních školních výborů, osvětových sborů, školních a veřejných knihoven, čítáren atd.

Pozn. red.: Práci H. Schmidta otiskneme příště.

Jaroslav Peklo:

Plodnice jedlé houby v čisté kultuře.

Na podzim 1936 sledoval jsem v lázních Sedmihorkách u Turnova ložisko hnilobné, jež u starých borovic vyvolával choroš *Polyporus Schweinitzii Fr. — Phaeolus Schw. Pat.* Borovice tyto se následkem rozrušení kořenů a base kmenové vlivem této parasitické houby silně nachýlily i byly poraženy. Řezné plochy jejich pařezů vyznačovaly se, jak je to charakteristické pro *Schweinitze*, ostrým, terpentinu podobným pachem. Z jedné z nich byl vskutku isolován *Schweinitz* v čistou kulturu, po druhé se táhlo bílé mycelium přezkaté, jež vytvořilo tlustý bílý povlak. Poněvadž *Schweinitz* netvoří přezek, jednalo se očividně o jiného *Basidiomyceta.* Vskutku rozrostlo mycelium toto po čase na sladinkovém agaru s modřínovým dřevem v plodnice. Ráz jejich byl typu kuřátkovitého a množství basidiospor, jež plodily, bylo překvapující. Více náznaků svědčilo proto, že by houba mohla být kotrčem (*Sparassis*, asi *crispa.* Srovnej *J. Peklo,* K etiologii vývratů v jihočeských lesích borových. Lesnická Práce 1941, pg. 384 seq.) Ovšemže v umělých kulturách nelze dosíci plodnic normálních. Nicméně v mých čistých kulturách bylo to tuhé, kloboučkovité, řásnaté i plátkovité útvary, jež byly přece jen kotrčovitým podobné. Když se ukázalo letošního roku, že lze houbu pěstiti na agaru o ještě jednodušší výživě a že během 1—2 měsíců vytvoří v každé téměř rource — užívám hlavně širokých, t. zv. saturačních zkumavek za tím účelem — pěkné plodnice (viz textový obrázek jich č. 12, zmenšený na ½), rozmnožil jsem ji do 150 zkumavek, až jsem dostal materiál, s nímž bylo možno provést zkoušky co do její ztravitelnosti. Pokusy se zvířaty (myš, morče, kočka) dopadly without any trouble. Tož jsem si dal připraviti zkušenou kuchařkou vždy ¼ kg houbových plodnic, bez agaru z epruvet vyňatých, s vajíčkem a na másle (s obvyklými ingrediencemi) smažených a přesvědčil se i při opakování pokusu o bezvadné ztravitelnosti a dobré chuti této houby, mimo jiné též silně aromaticky vonné. Bylo by tedy radno přikročiti nyní ku pěstění jejímu v čistých kulturách ve velkém měřítku a lacině.

Obr. 12. Plodnice kotrče (?) na agaru, čisté kultury, velikost 1/2. Podrobnosti viz ve článku. Foto J. Peklo. Archiv ČČH.

Zusammenfassung:

Es wird über Del Reinkulturen von Fruchtkörpern eines zu *Clavariaceen* gehörenden Hutpilzes berichtet. (Vergl. die Textfigur Nr. 12, ca 1/2). Vielleicht handelt es sich hier um *Sparassis crispa.* Ihr Mycel wurde von einem morschen Kieferstock isoliert und die Fruktifikationen lassen sich leicht auf Agar erzeugen. In der „Menge" von ca 3/4 kg verschafft erwiesen sie sich sowohl in Tier — als in Selbstversuchen als geniessbar und schmackhaft. So wäre es gewiss ratsam mit denselben weitere, billigere Versuche und in einem grösseren Massstab auszuführen.

Dr. Fr. Smotlacha:

Růstové útvary u vyšších hub. Čarovné kruhy.

Již od začátku své práce v houbách všímám si také u každého druhu růstových útvarů, ve kterých vytváří své

plodnice. Pro lidové sběratele hub nejnápadnější z těchto útvarů jsou „čarovné kruhy". Abych zájem našich čtenářů o „čarovné" kruhy hub uspokojil, věnoval jsem jim v ČČH zvláštní pozornost a psal o nich mnohokrát ve svých pracech. O čarovných kruzích hub připravuji již po řadu let podrobnou práci.

Při studiu růstových kruhů hub přišel jsem již na začátku své práce v houbách (r. 1900) také na jiné růstové útvary u hub, při čemž jsem zjistil, že tyto útvary jsou odvisly hlavně na způsobu života podhoubí, jak toto roste, přijímá potravu, a pak ovšem také na zevních podmínkách, které působí na život houby a zvláště také na podhoubí a vytváření plodnic.

Jelikož je obava, aby tato moje práce, jako řada jiných, nezůstala neuveřejněná, sdělím dnes aspoň stručně výsledek svých pozorování o růstových útvarech u velkých hub a zvláště o růstových jejich kruzích.

Které růstové útvary vedle „čarovných" kruhů ještě rozeznáváme? Jsou to především pruhy a paprsky růstové a růstová hejna. Mnohokráte mluvil jsem již také o kruzích, dále o shlucích hubných plodnic a o hubných srostlicích. Konečně rostou houby také roztroušeně a jednotlivě. Zvláštností jest také hromadný vzrůst plodnic některé houby (na př. václavky) v celých velkých částech lesa.

Růstové kruhy hub („čarovné").

Setkáváme se s nimi velmi dosti často v lese a to buď v listí a jehličí pod stromy, nebo v trávě na kraji lesa. Nejzajímavější však čarovné kruhy vyskytují se u hub mimo les na lukách, sadech, pastvinách, v trávě.

Nejlépe bude, jestliže budeme sledovati tyto kruhy podle způsobu života hub, které je tvoří. Jde tu o některé houby hniložijné, příživné a spoluživné.

Životně nejjednodušší jsou čarovné kruhy lesních hub, které nalézáme za suchých let po dešti (dříve nebo později) na okapu stromů, jež mají v lese svůj vlastní volný prostor. Tyto houby jsou buď hniložijné, jako na př. bedla odřená (Lep. rhacodes), vytvářející často svoje plodnice po dešti na okapu starých smrků. Tato houba roste normálně v lese i na př. v pražských sadech ve velkých hejnech. Někdy však jsem ji sbíral i v kruzích. Zvláště to bývá za počasí suchého, kdy po velkých deštích objevují se na okapech stromů v kruzích různé houby podeštné. Vedle zmíněné bedly tvoří takovéto houby okapové i různé špičky, jako na př. špička okrouhlá (M. rotula). Z trvalých hub rostou na okapech stromů některé ryzce, holubinky, houby hřibovité a j. Ovšem zde většinou nejde o pravé kruhy, nýbrž o hejna hub, jež se objevují na okapu příslušných stromů, kdežto pod stromem, kde je půda daleko

sušší, plodnice se nevytvářejí. Tak v habrových hájích, kde hojně rostou kozáky habrové (B. rugosus Fr.), vyskytují se tyto za suchých let na okapu habrů nebo také kolem habrových keřů v kruzích, protože je tam nejvlhčeji. V takovýchto okapových kruzích sbíral jsem na př. kolem bříz (Růžové sady na Petříně v PRAZE) v kruzích mléčník kravský (L. torminosus Sch.), pod lipou na př. u Nového Hradce Králové pestřec lipový (Scleroderma verrucosum Bull.) atd.

Okapové kruhy hub jsou tedy vlastně úryvkem z hejna, z něhož vyrostly nejdříve plodnice na místě kolem stromu nejvlhčím. Přijdeme-li do řídkého vysokého lesa za deštivého teplého počasí v srpnu, v září nebo v říjnu, můžeme na okapech stromů zjistiti kruhy hub nejen z druhu jednoho, nýbrž i z více druhů najednou, které jinde rostou v hejnech. Tak rostou tam podle druhu stromů na př. muchomůrky červená, růžová, hnědá, tygrovaná, různé ryzce, pavučince a pod. I hřiby obecné, klouzky (na př. modřínové), slizáky (na př. mazlavý), někdy tak rostou.

Kdežto okapové kruhy hub závisí na vodě dešťové a na vlhkosti půdy z ní pocházející, jsou v naší přírodě ještě kruhy hub pocházející z odstředivého či centripetálního růstu podhoubí, které vyvinuvší se z výtrusů v jednom bodě, roste, vyvíjí se a postupuje odtud kruhem na všechny strany. Někde tento kruh při vytváření plodnic zůstává aspoň z počátku plný, takže vzniká kruhové hejno hub, jindy se velmi záhy růstem postupným, růstem podhoubí všemi směry kruh růstový šíří a zvětšuje více méně pravidelně na všechny strany. Tak právě vznikají obyčejné kruhy čarovné u některých našich druhů hub. A zase zde záleží na tom, zda jde tu o houbu hniložijnou, příživnou či spolužijnou a zda houby rostou v lese pod stromy či mimo les v trávě.

Hniložijné lesní houby, tvořící postupové růstové kruhy, nalezneme v lesích na humuse lesním nebo na hnijícím listí, jehličí, zbytcích dřev atd. Sem patří na př. penízovka hustolistá (C. dryophilla), která roste hned po deštích, zejména v lesích listnatých, na př. také v pražských parcích, v malých i velkých kruzích, 2 až 7 metrů průměru. Kruh tohoto druhu postupuje po každém velkém dešti, kdy se plodnice znovu tvoří, as o 10 centimetrů do šíře. Ze strmělek tvoří „čarovné" kruhy tohoto způsobu strmělka vosková (Cl. cerussata), rostoucí ve vysokých smrčinách. Několikráte jsem nalezl také malé kruhy hvězdice vodomilné (Astraeus hydrometricus). Vyskytují se rovněž ve smrčinách a to na hnijícím jehličí.

O některých lesních houbách, vyrůstajících v kruzích těžko říci, zda jde o houby hniložijné či příživné. Sem

patří na př. mlženka (Cl. nebularis), která roste na kraji lesů v trávě a vytváří zde obyčejně svoje kruhy.

Nejzajímavější postupové kruhy hub vyskytují se u hub, žijících na trávě mimo les. Znám a studuji tyto kruhy u několika druhů hub již od roku 1910. Mám zde i zajímavé měření a pozorování, v práci, kterou bohužel nemohl jsem ještě uveřejniti.

Nejběžnější travní houba, vytvářející plodnice v kruzích je žampion obecný a špička obecná. Psal jsem o kruzích těchto hub již několikráte ve svých pracech a ve svém časopise.

Žampion, který je normálně hniložijec a dá se uměle pěstovati na vhodně upravené půdě s koňským hnojem, kde vyrůstá v hejnech, roste na lukách, mezích a pastvinách v kruzích jeden až pět metrů v průměru (větší se trhají v pruhy). Kruhy tyto prozrazují se bujnou, sytě zelenou travou, která je na louce a na pastvině patrna od jara do zimy a tvoří obvod kruhu či vlastně mezikruží na obvodu. Plodnice žampionů vyrůstají pak vždy po několika v tomto mezikruží zelené trávy. Houba skytá patrně trávě dusík (snad ze svého hnijícího podhoubí), tráva houbě dává ochranu před zimou, větrem a patrně i vodu.

Poněkud jiný poměr je v kruzích špičky obecné. Poznal jsem jich na sta, neboť špička v nich roste nejen u nás, nýbrž v celé Evropě. Zase jsou zde kruhy zelené trávy a kruhy plodnic. Avšak kdežto u žampionu obecného vývoj a šíření kruhů pokračuje ze základního hejna poměrně rychle, šíří se kruhy špičky obecné, ačkoliv její plodnice se vyvíjejí několikráte do roka, pomaleji. U špičky obecné můžeme pozorovati kruhy plodnicové od 30 cm do 5—6 m v průměru, širší se pak rovněž trhají. Širší pruhy špiček stejně jako žampionů, bývají často velmi nepravidelné.

Čarovné kruhy špiček mají proti kruhům žampionovým jednu zvláštnost. Kdežto na zevním obvodě plodnicového kruhu, bují u nich zelená, hustá, dobře rostoucí tráva, jest tato v místech, kde vyrůstají plodnice, vždycky silně, patrně vlivem parasitismu špičky, oslabena. Ba za suchých let se stává, že na těchto místech vznikají v mezikruzích trávy lysiny — špička zde trávu vyhubila.

(Pokračování.)

Dr. Ant. Hošek.

Tržní kontrola hub.

Pravý houbař nekupuje houby na trhu, nýbrž si je sám nasbírá. Mnohému činí větší potěšení sběr a vyhledávání hub nežli vlastní jich zužitkování. Avšak ne každému v městě je dopřáno tolik volného času, aby si mohl zaopatřiti

houby, pokud možno oblíbený druh, v lesích a zahradách a je nucen, je-li přítelem přísady hub do různých jídel, opatřiti si houby koupí. Pro trhy na houby, které se odbývají ve městech na k tomu určených, případně vyhrazených místech jsou správní cestou vydány určité normy pro trhovce; tyto normy mají za účel chrániti konsumenta a dbáti základních požadavků hygieny potravinářské, neboť houby jsou a zůstanou hledanou potravinou.

Obr. 13. *Lanýž bílý* čili *bělolanýž (Choiromyces meandriformis* Vitt.). Jest známá houba, rostoucí roztroušeně všude v našich lesích, donášená místy na trhy a draze prodávaná. Do poradny bývá častěji donášena. Na průřezu plodnicí vidíme světlejší mramorování. To je průřez plodonosnými blanami uvnitř plodnice obsaženými. Jedlá, hodí se za koření. Arch. ČČH.

Potravinářský kodex (Codex alimentarius) definuje houbu jako potravinu a vypočítává druhy plodnic, které smějí býti trhovány. Je zde uvedeno 54 druhů, jejichž společné vlastnosti je příjemná chuť, snadná rozeznání podle stálých morfologických znaků a určitý stupeň trvanlivosti, t. j., že plodnice trhových hub nepodléhají rychlému rozkladu. Různá města u nás i v cizině vydala již dříve seznamy hub, které v tom kterém místě smějí býti trhovány; na př. v Praze již od r. 1909 existuje nařízení magistrátu opravňující k trhování 45 druhů hub.*) Pro houbaře je zajímavé, že ani starší magistrátní vyhláška ani potravinářský

*) V té době nebylo ještě známo, že velká většina lupenatých hub (i holubinka) jest vlastně neškodná a že v houbách lupenatých máme většinu svých jedlých a chutných hub. Tenkráte většina jich byla pokládána za jedovaté nebo podezřelé „prašivky".

kodex nepřipouští trhování holubinek, přesto, že jde, jak známo, často o houby výtečné chuti. Směrodatní činitelé byli tu vedeni zásadou, že při holubinkách mohlo by snadno při zběžné prohlídce dojíti k záměně některých druhů a že všechny botanické znaky jednotlivých druhů nejsou dost výrazně vyvinuty do té míry, aby byly tržním dozorčím orgánům ihned nápadny. Avšak i tak jsem na venkovských městech na trzích často zastihl prodavačky s košem holubinek a tyto šly velmi dobře na odbyt.

Pro dozor na trhu platí tato zásadní pravidla:

1. Nesmí býti trpěn podomní obchod houbami. Houby smí se prodávat jen na veřejném tržišti, kde je umožněna trvalá odborná tržní kontrola potravin.

2. Na trh dovezené houby musí býti z čerstvého sběru a jednotlivé exempláře musí být mladé, nikoli přestárlé plodnice se sklonem k rozkladu.

3. Všechny prodávané houby musí míti jasně vyvinuté morfologické znaky, charakterisující ten který druh hub, takže je kupující snadno pozná.

4. Houby se smí prodávati jen řádně očištěné, nerozkrájené (neloupané), nejvýše ještě je přípustno rozpůlení. Rozkrájené houby, u nichž by se nedal poznati druh, nesmí být prodávány. Rovněž jest zakázáno oddělití třeň od kloboučku. Jen třeně nesmí nikdo prodávat.

5. Na trhu nesmí býti prodávány směsi hub, nýbrž každý druh musí být nabízen odděleně. Položeny musí býti houby jen v tenké vrstvě, aby se nezapařily. Nesmí se klásti na holou zemi nebo na nečistou podložku. Pro pečárky jest ještě zvlášť stanoveno, že smějí být prodávány jen tehdy, jsou-li v určitém vývojovém stadiu a to, jsou-li již lístky narůžovělé a s prstencem na třeni. Důvodem tohoto nařízení je možnost jasného rozlišení od muchomůrky zelené a bílé a od kukmáku, který byl dříve omylem pokládán za jedovatý.

Pro dopravu platí zásada, že houby obvykle nesnesou, aby ležely přes 24 hodin. Musí být dopravovány jako rychlozboží ve vzdušných koších.

V trhu nemají býti dříve houby prodávány, dokud nebyly prohlédnuty úředním orgánem. Posuzováním rozlišíme houby na nezávadné, na zdraví škodlivé, na zkažené a na porušené či falšované, což bývají hlavně sušené houby.

O tom, jak se sušené houby falšují, nadlepšují a jaký jest vhodný způsob řádné konservace hub, promluvíme si zase jindy.

Dr. Fr. Smotlacha:

Po prvním mraze v borovině.

Zašel jsem si letos po prvních mrazech do borovinky u Roudničky u Hradce Králové, která tvoří část mé „Mykologické zahrady" na houby. Ještě před týdnem nasbíral jsem zde za hodinu na 5 kg jedlých hub, dnes však, po dvou malých mrázcích a za chladného zimního dne, byla většina hub nedávno ještě svěžích více méně zničena a často k nepoznání změněna. To bylo ovšem proto, že včerejší mráz právě ulevil a houby včera „jako roh" zmrzlé, byly dnes podle své povahy buď úplně změklé, odbarvené a k nerozeznání změněné nebo mrazu dovedly více méně vzdorovati, a proto byly více méně neporušeny.

Obr. 14. *Penízovka sametonohá, též zimní* zvaná *(Collybia velutipes* Curt.), roste v chomáčích od podzimu do jara na pařezech a kmenech listnatých stromů. Poškozuje také vrbové kultury. Klobouk slizký, živě rezavě žlutý, hladký, tupý, 4—10 cm šir.; třeň černohnědý, sametový. Hubka je chutná, jedlá a snáší i mráz. Měl by ji znáti každý houbař, neboť poskytuje mu možnost i v zimě mít čerstvé houby v polévce. Kreslil Kučera, vzato ze Smotlachova „Přehledu hub". Archiv ČČH.

Přijdeme-li do lesa první den mrazu, pak zastihneme houby více méně v původním tvaru a původní barvě. Čím jsou houby sušší nebo od přírody méně šťavnatější, tím méně podlehnou mrazu, kdežto houby vodou nasáklé nebo od přírody silně šťavnaté, podléhají mrazu úplně. Samy od sebe bez vlivu vody dešťové podléhají mrazu z hub pro člověka významnějších na př.: muchomůrky, václavky, které po odmrazení úplně zčervenají a jako shnilé úplně změknou, dále většina holubinek, ryzců atd. Mráz snášejí houby pozdního podzimu a ovšem i houby zimní. Tak známá penízovka zimní nebo-li sametonohá, rostoucí po celou studenou polovinu léta a tedy i za mírné zimy, za mrazu sice ztuhne a stane se křehkou, ale po zmrznutí opět žije dál. Něco podobného je také s březnovkou a kržatkou průsvitnou. Ostatně o houbách za mrazu a po něm psali jsme již několikráte v ČČH, v různých jeho ročnících a v knížce Dr. F. Smotlachy „Přednášky a stati o houbách", kde je obsažena práce „Jak působí na houby mráz" (Přírodou konservované houby). Vyšlo v knihovně Č. mykol. sborníku č. 6 (viz obálku ČČH).

Při své návštěvě v borovém lese u Roudničky nalezl jsem bohužel

jen málo jedlých hub více méně zachovaných, abych je mohl odnést k upotřebení v kuchyni za čerstva a k naložení do soli.

Především to byly zelánky a havelky, které snášejí zimu zvlášť dobře, a jež na podzim rostou nejdéle. Žijíce v symbiose s borovicí, způsobují, že na podzim naše boroviny zvláště kolem velkých měst jsou neustále prohledávány amaterskými i profesionálními houbaři. Také přede mnou byla borovinka několikráte prohledána a tak jsem tam, „na svých místech" nalezl jich jen několik. Při tom jsem vzpomínal jak jsem jednou za svého mládí v sedmi až deseti letech stáří sbíral zelánky a havelky v malé borovině u mého domova již za sněhu. Objevily se totiž při hrabání jehličí v borovině na „stlaní". Mírný pokryv sněhový dovolil shrabati hustý povlak jehličí, při čemž se přišlo i na havelky a zelánky z písku na povrch se prodírající.

Při prohledávání lesíka přišel jsem v trávě pod borovicemi na dobře zachovalé pomrazky čili plžatky borové, kožnatky skořicové a rudolisté, na třepenitku makovou. Z holubinek tu byla poměrně dobře zachována trávozelená. Z hřibovitých zachoval se trochu jedině klouzek (hříbek) peprný, ostatní (klouzek obecný), hřib hnědý) byly mrazem úplně pozměněny.

Houby po prvním mraze z lesa u Skochovic u Vraného přinesl do poradny p. Konrád, jako součást své výzkumné práce. Houby nalezl pod sněhem, byly zmrzlé jako ze skla. Téměř beze změn byly krásné bedly vysoké, bedly červenající, čirůvky pozemky, hojné pomrazky, strmělky přehrnuté. Pod listím nalezl čirůvky nahé, jež jsouce chráněny listím, nebyly mrazem ani trochu dotčeny. Strnadky (zelánky) a havelky byly rovněž jen málo postiženy mrazem. Krásná byla plžatka tečkovaná, rostoucí dlouho do podzimu, stejně jako plžatka modřínová, která i po rozmrznutí je téměř beze změny. Dále donesl do poradny některé houby, již rozmrzlé. Pěkně zachovalá byla penízovka kůželová a máslová. Rovněž zachovala svůj vzhled i rosolovka lupenatá, jež byla jen trochu světlejší než před týdnem, kdy nebyla ještě mrazem postižena. Působení mrazu bylo již více znáti na zmrzlém hníku třpytivém, pavučinci hřibovitém, čirůvce mýdlové a různých strmělkách. Přesto však byly poměrně dobře zachovalé, stejně jako mléčník vonný. Ovšem, některé silně vlhké strmělky a od deště vlhké pavučince a šupinovky, jakož i čirůvka kravská, byly mrazem postiženy již značněji. Zničen byl slizák slizký, václavka, některé holubinky atd.

Výběr z nejchutnějších hub, které z uvedených druhů byly doneseny do poradny, a to: plžatky, pomrazky, modřínové, tečkované, penízovky máslové, kůželové, strmělky přehrnuté a pavučince hřibové, dal jsem si s úspěchem hned připraviti do pokusné gulášové omáčky. Byly zcela chutné.

P. Švejda sbíral třepenitku makovou, ztvrdlou na kámen. Po rozmrazení však zůstala beze změny, a zdála se jen živěji (světleji) zbarvenou než dříve. Donesl ji do poradny. Vyzkusil jsem ji ve známé pokusné gulášové omáčce, o níž píši na jiném místě. Byla výborná.

Pozn. red. Laskavé čtenáře žádáme, aby pro ČČH napsali svoje zkušenosti s účinkem mrazu na houby, s upotřebením a chutí hub zmrzlých (hned po mraze možno jich většinu upotřebiti jako za čerstva) atd. Zprávy tyto budou zajímat každého a zároveň budou součástí všeobecného výzkumu hub, který ČČH s novým úsilím letos prohlubuje.

Dr. Robert Vávra:

Sluka obr.

V druhé polovině srpna letošního roku (1941) byl jsem překvapen v lese Kamenici u Sedlice u Blatné (jižní Čechy) neobyčejným nálezem. V starém smrkovém lese

s pěkným mechovým podrostem poblíže nevelkého potůčku našel jsem houbu velikých rozměrů a nápadného zjevu. Klobouk byl na 25 cm v průměru, hlínožlutý, rozložený, ba skoro poněkud nahoru přehnutý, jako celá houba mimořádných rozměrů. Na třeni téže barvy jako klobouk nalézal se blánitý prsten, který jsem snadno shrnul, až odpadl. Třeň byl téměř tak dlouhý, jako průměr klobouku, válcovitý a velmi tlustý, průměru 3—4 cm. Celá houba byla svěží a čerstvá a měla celkem vzhled sluky — Pholiota (Rozites) caperata, výborné to jedlé houby.

Obr. 15. *Podmásník bílý (B. Boudieri* Quél.), který byl k nám zanesen z Ameriky s hedvábnou borovicí, byl před 30 lety, kdy vejmutovky byly u nás vzácností, také vzácný. Dnes, kdy vejmutovky dorostly v různých krajích Čech a Moravy, roste všude pod nimi. Na Hradecku je př. všude znám, sbírán a na trhy donášen. Foto Mareš. Archiv ČCH.

Když však prsten odpadl, jala mne pochybnost, neboť nyní vypadala houba jako prudce jedovatá závojenka olovová (Entoloma lividum Bull.). Doma jsem houbu rozkrájel a usušil a po příjezdu do Prahy předložil jsem ji v poradně ČMSp. panu předsedovi Dru Šmotlachovi, který ji definitivně určil jako sluku. Byl to jediný kus toho druhu v celém lese, ač jsem tam chodil v červenci a srpnu téměř denně. Sluky však se vyskytly v jiném lese, v Hradci, na opačné straně Sedlice, kde jsem jich našel v téže době (druhá polovina srpna) 20—40 kusů na jediném místě ve vlhkém, starém, mechovém, smrkovém lese. V jiných létech jsem sluk u Sedlice nenašel. Snad letošní mokré a studené léto prospívalo k jejich vzrůstu.

Pozn. red.: Vysvětlení hub „obrů" viz ve zvláštním článku, jakož i zvláštní práci: Smotlacha, „Proč houby vytvořují velké plodnice" (č. 9).

Dr. Fr. Smotlacha:

Houby obří a jiné „rozmary" přírody.

Ve své knížce, proč houby vytváří někdy plodnice mimořádné velikosti, jsem vysvětlil, že někdy shodou okolností za příznivých podmínek růstových (z nichž většinu ani neznáme), vytvářejí houby plodnice mimořádné velikosti, různé srostlice a pod. V denních listech nazývají tyto velké plodnice o b r y a rádi o nich přinášejí zprávy. Uveďme několik z těchto zpráv, jež se stávají vlastně vědeckým dokladem.

Obr. 16. *Hřib dubový (B. reticulatus* Sch.), roste od jara do zimy za výhodného počasí pod listnatými stromy, zejména pod dubem. Jest touhou všech sběratelů hub. Za výhodných podmínek tvoří srostlice nebo vyrůstá do značné velikosti. V létě bývá obyčejně červivý. Foto Štusák. Archiv ČČH.

„Nová doba" (Plzeň) ze začátku září tohoto roku píše, že v domažlickém městském lese byl nalezen hřib vážící 91 dkg v šíři 32 cm.

A-Zet Praha (12. 9. 41) píše, že v zahradě Zemské hospodářské školy v Klatovech nalezl žák hlavní školy L. Bareš pýchavku (prášilku) obrovskou v průměru 23 cm. Snímek plodnice téhož druhu přináší i „Vesmír" (J. Beyer). V Boru na Klatovsku byla nalezena podobná pýchavka o průměru 33 cm a vážící 2 kg. Na naší výstavě v Praze byla pýchavka obrovská skoro každoročně vystavena několikráte dokonce ve váze 5 kg. Jde v tomto případě o zjev normální v ČČH mnohokrát uvedený a zobrazený.

„Več. Č. S." (Mladá Boleslav) z 12. 9. t. r. podává zprávu o houbaři p. L. Minářovi, který našel v lese u Moravské Kamenice kilového hřiba. V hustých lesích mezi Jesenným a Spálovem našel houbař pan Šefer 5 půlkilových hřibů a košík o něco menších.

„A-Zet" z 2. 10. t. r. hlásí z Mníšku, že tamní houbařka paní B. Černá nalezla v blízkém lese hřib ¾ kg těžký.

„Týdenník z Českomor. vysočiny" (Pelhřimov) sděluje 2. 10. t. r., že žák tamní školy J. Vopravil nalezl 21 9. t. r. v lese Březinka na Ctibořsku, úplně zdravý hřib, vážící 1.05 kg.

„Več. Č. S. z 6. 10. t. r. oznamuje, že v lesích u Skutče nalezl houbař p. Fr. Honíčko, nečervivého křemenáče o váze 1 kg. Hlava byla veliká jako polévkový talíř. V téže době nalezl houbař Luděk Madras ze Skutče hřib vážící přes půl kg.

„Národní Práce" (Praha) z 8. 10. t. r. hlásí, že vášnivý houbař pan Ant. Velecký ze Staňkova nalezl 4. 10. t. r. v tamním lese obra klouzka, který prý vážil 4.5 kg a jehož klobouk měl v průměru 38 cm. Byl úplně zdravý. Panu Veleckému napsala naše redakce, aby o nálezu sdělil podrobnosti.

„Týden" (Železný Brod) 8. 10. t. r. oznamuje, že tamní občan p. Jaroslav Bořický nalezl v Kumburku rodinku 14ti srostlých křemenáčů.

„Kraj Královehradecký" z 11. 10. t. r. přináší zprávu o továrníku p. R. Vocáskovi z Třebechovic, že nalezl v Bukách u Chvojna krásný trs lošáka korálového v průměru 60 cm. Ve starých ročnících ČČH byly již uveřejněny obrázky tohoto druhu.

„Č. Slovo" ze 14. 10. t. r. oznamuje, že v okolí Jesenného u Semil našel houbař p. M. Sochor 2 hřiby vážící 1½ kg. Jeho společník Karel Vít našel pod smrčkem hnízdo 15 hříbků. Naši čtenáři znají případ, který jsem popsal, kdy bylo nalezeno 60 exemplářů pohromadě (obrázek v mém „Přehledu hub".

„Lidový deník" a „Venkov" (Praha) z 15 .10. t. r. oznamuje, že uč. Josef Pavlíček z Přibyslavě nalezl v lesích u Č. Jablonné kotrč o váze 5 kg. Patrně šlo o dubovník neb o zvláštní formu kotrče. .Kotrč kolešová vyrůstá do této velikosti a váhy. Redakce dopsala nálezci o bližší podrobnosti.

Ve „V. Č. S." z Českých Budějovic se píše, že houbař Novák z Třeboně našel v lese kotrč, kterou si nechal dorůst do váhy přes 6 kg. I zde se jedná patrně o dubovník.

Konečně „A-Zet" (Praha) přináší 21. X. zprávu o nálezu drůzy 14 hřibů kontrolorem „Budoucnosti" p. Kováříkem v lese Smrčka u Nasavrk; avšak ještě v listopadu nalezl, jak oznamuje V. Č. Sl. z 8. XI. 41, říd. uč. Bešťák v lese nad Řepovem, a J. Kořínek z Prahy, v lese nad Vlčím polem u Dol. Bousova krásné hřiby.

Naše noviny zachycují v těchto a podobných zprávách o velikosti a druzích hub samozřejmě jen zvláštnosti či rozmary přírody. Ty jsou však cenné i pro všeobecný výzkum hub, neboť ukazují zvláštnosti v životě hub a zejména do jaké velikosti houby vyrůst a ukazují tak prostě mocnost přírody. Letos bylo v tomto směru v novinách dosti zpráv, neboť novináři, znajíce dnešní veliký zájem čtenářů o houby, sami se o podobné zprávy starají. Avšak v některých letech, v předcházejícím dvacetiletém období, bylo těchto zpráv mnohem více. Byla léta, kdy naše výstavy, naše poradna, naše redakce i redakce denních listů byly přímo zahrnovány „obry" z říše hub, kdy se nalezly hřiby i 2 kg vážící, pýchavky o váze 5 kg, ohromné křemenáče, velké hřiby hnědé, čirůvky žlutočervené atd. K tomu družily se zajímavé srostlice, drůzy atd. To bylo na př. roku 1934 v době veliké úrody hub, zvláště hřibů. To bylo tehdy, kdy příroda byla houbám zvlášť příznivá a kdy byla zvláštní úroda hub. Letos nebyl v tomto směru mimořádný rok, naopak vzrůst hub byl dlouhou zimou podržen a hřibů rostlo většinou (až na málo míst) velmi málo.

Obr. 17. *Hřib borový (B. pinicola* V.) je stejně hledán jako hřib dubový nebo smrkový, ba mnohdy ještě více ceněn, neboť má dužninu pevnou, tuhou, jemnou, nečervavou. Klobouk hnědočervený, často bronzově ojíněný. Za vhodných podmínek tvoří někdy zvláště velké plodnice s mohutnými širokými a tlustými klobouky nebo i srostlice. Foto Sm. Archiv ČČH.

O tom, jak vznikají různé zvláštnosti a zvláště „obří" u hub, otiskl jsem již práci v naší knihovně (Č. 9.)*) Zde připojuji znovu svoje vysvětlení. Vedle druhů hub, u kterých jsou veliké plodnice zjevem normálním, na př. u smrže obrovské, u pýchavky obrovské, u různých chorošů, jmenovitě u choroše obrovského, dubovníku atd., vyskytnou se o b ř i u hub za zvlášť příznivých let a zvlášť příznivého počasí a na zvlášť vhodné půdě atd. Domnívám se však, že se zde může uplatniti činitel další, dosud neprozkoumaný. Podle nových výzkumů vznikají vlastně plodnice hub — čili vlastní naše houby — pohlavně t. j. spojením dvou různých podhoubí, která v hojném počtu, z přečetných výtrusů na určitém místě, patrně i trvale vyrůstají. Spojením dvou podhoubí (generace 1×), vzniká vlastní houba (generace 2×), často velmi rychle rostoucí, která má buňky s jádrem složitějším (z dvojnásobným počtem zárodečných pentlic). Což jestli při některém spo-

*) Smotlacha: „Proč houby vytvořují někdy veliké množství plodnic, plodnice zvláště veliké atd."

jení podhoubí vznikají plodnice se čtyřnásobným počtem pentlic buněčných jádrech, jako tomu bývá a jak se podařilo vypěstovati u obrovitých listů a klíčních rostlinek rostlin jevnosnubných, které pak proto mimořádně rychle a bujně rostou. V každém případě zasluhují „obři" z říše hub větší pozornosti našich biologů.

Časopis českých houbařů (Č. mykologický sborník), konající od svého počátku všeobecný i krajinský výzkum hub, žádá všechny své čtenáře, aby mu posílali zprávy, fotografie a doklady takovýchto zvláštností, neboť jsou důležité pro výzkum života hub. Na houbařských výstavách v Praze a jiných městech budí tyto zvláštnosti houbařské zaslouženou pozornost, podporující zájem o houby.

Josef Otruba:

Ze života klouzku lepkavého (Boletus viscidus L.)

Ve smíšených lesích jehličnato-listnatých mezi Náměští na Hané a Olbramicemi objevil se v srpnu 1941 na mnoha místech v menších skupinách nebo polokruzích klouzek lepkavý, nápadný svým hnědobílým kloboučkem. Zaznamenal jsem na 4 místech prostředí, v němž se mu dařilo. 30—40 letý les, někde s převahou smrku, jinde boru; roztroušený je tu modřín, jedle, bříza, dub. Na jednom místě ve smrkovém jehličí rostly 4 kusy jmenovaného klouzku. Ve vzdálenosti asi 3 m stála bříza a krok dále mladý modřín. Na jiném místě rostla skupinka 5 jedinců v hustém koberci rokytu Schreberova mezi 3 borovicemi. Dva kroky dále stál mladý doubek, nejbližší modřín byl vzdálen asi 6 kroků. Jinde rostly 2 jedinci v tlejícím listí na okraji nízkého, dubového porostu, v jehož sousedství stál smrk a suchý pařez modřínu. Na jiném místě rozestaveno na okraji čistého smrčí 7 plodnic ve znatelný polokruh. V sousedství je paseka s mladými, 5—8 letými břízkami a modříny. Je zajímavo, že v čistém porostu modřínu, vzdáleném odtud asi čtvrt hodiny a přibližně stejně starém, klouzek lepkavý nerostl. V literatuře se uvádí jako stálý průvodce modřínu a půd vápenitých. Podklad lesa, v němž zaznamenána nahoře uvedená 4 naleziště, tvoří kulmové droby a břidlice. Na Grygovských kopcích s podkladem devon. vápence, kde vedle boru a smrku roste roztroušeně i modřín, byl klouzek lepkavý, dosud marně hledán. Není sporu, že se chová podobně, jako klouzek sličný *Boletus elegans,* s nímž roste někdy i společně. Je však mnohem vzácnější klouzku sličného. Chutná příjemně v polévce i omáčce.

Pozn. red.: Klouzek lepkavý jest stejně jako sličný průvodce a spolužijce (Symbiont) modřínu. Proč neroste

všude, kde sličný, nevíme. Jak přitom závisí na půdě a jiných rostlinách, není známo. I to budiž předmětem našeho všeobecného výzkumu!

Klouzek lepkavý a sličný možno zasít pod modřínem. Setí jedlých hub za účelem pěstování děje se nejlépe pomocí vody z kropící konve. Zavedl je u nás ve své pokusné zahradě Dr. F. Smotlacha, viz jeho knížku „Jak pěstovati hřiby", již před řadou let. Tímto způsobem podařilo se mu vypěstovat některé jedlé houby. Zejména úspěšné bylo setí klouzků, patřících k modřínu pod modřínem, kozáků pod břízou a j. O setí hřibů v lese referuje ostatně již slavný mykolog a profesor Karlovy university Krombholz ve svém díle již před 100 lety. Podrobnosti o tom jsou obsaženy ve Smotlachově publikaci „České houby hřibovité", vyšlé r. 1910—11, nákladem Král. č. společnosti nauk. Sm.

Dr. Přemysl Bohuslav:

Penízovka sametonohá v červnu a v červenci.

Viz obr. 14.

Loňský, neobyčejně vlhký a chladný rok (1940) způsobil, že mnoho druhů hub změnilo svůj životní řád. Nejlépe to bylo patrno na houbách vysloveně zimních, které se místy vyskytly už v pozdním jaru nebo nebo v plném létě. Tak na příklad jsem nalezl choroš zimní (Polyporus brumalis Pers.) ve 4 mladých exemplářích ve statenickém hájí u Prahy dne 10. července. Normálně roste tento druh jen od podzimu do časného jara. Penízovku sametonohou (Col. velutipes Curt.), která obvykle roste od října do března, jsem nalezl ve více pěkných mladých exemplářích už dne 29. června a 5. července. První místo bylo v údolí potoka u lesa v Podmoráni (u Prahy), kde cizopasila na černém bezu, druhé místo bylo v hluboké strži, směřující na severozápad, u Žalova (u Prahy), kde rostla na kořenech asi patnáctiletého akátu.

Pozn. red. To je postřeh zcela správný. Na vliv chladného a vlhkého počasí upozornil jsem již několikráte v ČČH a ve svých pracích. I letos se tento vliv ukázal. Především sbíral jsem jako dr. Bohuslav v červnu a červenci 1940 penízovku sametonohou a choroš zimní, dále kržatku průsvitnou, třepenitku zakouřenou a cihlovou. Místy jsem nalezl i václavku, ryzce pravé, ryšavé, vonné a hnědé. Z hřibovitých rostly loupáky obecné (B. luteus L.), sličné, dutonohé, slizké (B. viscidus L.), kozáky březové, křemenáče osikové, hřiby hnědé, kožešníky (B. variegatus S.). Nalezl jsem tehdy i některé podzimní pavučince, slizáky (roseus, viscidus). Prostě vlhké, chladné a deštivé počasí koncem června a začátkem července vyvolalo houby rostoucí normálně za chladného počasí podzimního a zimního. R. 1941 objevil se, jak jsem již jinde podrobněji napsal, tento zjev v poněkud jiné formě. Když totiž koncem července a v srpnu po teplých dnech přišly náhle noce silně studené (počasí středozemní), nastaly náhle velké rozdíly mezi

teplotou denní a noční; v lesích se objevily na místo hub teplomilných a stálou teplotu vyžadujících (jako na př. hřib obecný, jež přestaly zcela růst) houby podzimní (na př. václavka, loupák, obecný, ryzec obecný). Tato změna počasí způsobila, že se některé houby, rostoucí jindy v červenci a v srpnu, objevily r. 1941 v těchto měsících jen řídce nebo vůbec ne. Tak na př. vzácné modráky: hřib krvavý, purpurový, satan. To platí o velké řadě hub. Proto bylo také r. 1941 tak málo hřibů obecných. Byly opožděné. Sm.

J. Spálený:

Něco o houbách v alpském Středohoří.

Letovisko, jež skoro po 30 let navštěvuji, je v Alpách, 800 m nad hladinou mořskou, na kraji náhorní roviny, porostlé širokými, dalekými lesy, jež skrývají nesmírné bohatství hub. Z bytu máme přes vesnici, kterou náš dům převyšuje o 30 m, krásný, jedinečný rozhled do širokého údolí.

Do lesa máme pouze několik kroků přes zahrádku, v níž sbíráme každého roku pečárky, kozáky a ryzce. Ba i hříbky se často zatoulají až do středu zahrádky.

Sjíždějí se sem o prázdninách 3 až 4 rodiny k své babičce, která se všeobecně nazývá Nonna, na rozdíl od všech jiných babiček. Máme zde všichni v měsících červenci, srpnu i září pobyt i živobytí zdarma. Bývá nás až 21 lidí u oběda. A všichni tito lidé se naučili jísti houby, kterých se kdysi báli, tak, že se po celý rok na ně těší.

Houby jsem obstarával po léta já. Vždyť pro ně nemusím daleko chodit! Do 15. července, v kterýžto den jsem vždy doposud našel prvý hříbek, byly v lese pouze lišky a pečárky, a to velmi vzácné. Ale po tomto dni se les pozvolna houbami tak naplní, že tisíce hub zůstává nedotčených.

V prvých letech svého pobytu jsem chodil až 3 hodiny cesty, abych les poznal. Přinášel jsem denně 10 až 15 kg nejkrásnějších hříbků, a každý si ještě asi 10 kg sušených hříbů vezl domů.

Hříbky se přejedly, a proto jsem začal sbírat i jiné houby.

Jednoho roku, — nemýlím-li se, bylo to r. 1921 — bylo tolik hřibů, že jsem ku př. svým kloboukem přikryl 6 rostoucích, mladých, jako mužská pěst silných hřibů. Tehdy jsem pozoroval, že právě na svazích obrácených k severu, byly hřiby nepoměrně početnější a dříve ze země vyrazily než na straně jižní.

Téhož roku jsem stál v lese před svahem, obráceném k severu, jako očarován v pohádce, neboť jsem na něm uzřel takové množství hřibů, že jsem očím nevěřil, a že jsem nevěděl, kde mám začít sbírat. Byly silné jako pěst a na hlavičce měly, všechny bez rozdílu, ještě hliněnou čepičku. Při každém kroku jsem ohrožoval, ač jsem šel velmi ostražitě, množství hříbků. Tak jsem si představoval houbařský ráj. Nasbíral jsem, co jsem unesl. Pak jsem tam zavedl přítele, který se specialisoval na sběr hříbků a který žije ve vesnici. Od té doby obchoduje hříbky. To báječné místo jsem vícekráte nenavštívil, protože bylo trochu vzdálenější. V čase, než bych tam došel, nasbíral jsem hned za naším domovem tolik hub, že stačily na oběd i na večeři.

Navštívil jsem také vyšší lesy, až 1500 m, kde jsem našel mnoho krásných hřibů a spousty ryzců. Šel jsem tam jen ze zvědavosti. Návštěva se nevyplatila, protože jsem šel zbytečně tak daleko. Vždyť jsem totéž našel hned za domem.

Mezi plotem naší zahrádky a lesem vede po kraji lesa pěšina, kterou putují v sobotu a v neděli zástupy turistů a městských houbařů. Procházejí tak třemi místy, na nichž rostou denně nejkrásnější

hřiby. Po několik let jsem byl jediným odběratelem těch hřibů. Dnes je milerád každému přenechám, kdo přijde dřív, neboť vím, že tam vždy, i v sobotu i v neděli, hřiby najdu. Pravých houbařů je zde málo, protože se většina selského lidu bojí otravy. Ostatní lidé hledají jen hřiby pravé a ničí houby, které neznají. Vidím-li to, zakročuji, vysvětluji, učím je znáti houby, ale výsledek mé námahy je malý. V posledních letech vzrůstá zájem o houby u městského obyvatelstva. Sedláci zakazují dětem dotýkati se hub. Vidím-li v lese děti, sbírající houby, což je případ velmi vzácný — prohlídnu jejich sbírku, vyházím jedovaté nebo bezcenné, ukazuji jim, které by měly sbírat. Ale kdykoli jsem se pak dětí ptal, jak jim houby chutnaly, odpovědělý: „Maminka je vyhodila.“ Zdejší děti sbírají ponejvíce hnědé a tmavočervené holubinky. Nevěřím však, že by je jedly.

Na jedné ze svých potulek lesem jsem přišel k selskému stavení na mýtině. Před vchodem do chalupy byl kamenný schod. Od tohoto schodu se táhlo, jako by byl někdo rozsypal pytel brambor, celé procesí hříbků až na sto kroků směrem k lesu. Užasl jsem. Vyšla stará babka. Oslovil jsem ji a ukázal jsem na hřiby. Mávla rukou a řekla: „Ještě abychom se otrávili!“ V příštím roce jsem se tam šel zase podívat. Hřibů tam již nebylo; u sedláka se ubytoval letní host. Ale nejen sedláci, nýbrž i měšťáci, naši sousedé se dají velmi těžko poučit o kvalitách výtečných druh úhub a diví se, že jsme se ještě neotrávili.

Vždyť i naše Nonna mi provedla před léty něco podobného! Přinesl jsem kdysi vrchovatý klobouk stročků kyjovitých (Craterellus clavatus), kterážto houba je po chuti z nejlepších, a dal jsem je do kuchyně. Podívala se na mne nějak divně, neřekla nic, ale houby jsme již neviděli. Zapomněl jsem na ně. Když jsem měl po druhé to štěstí, nalézt takové množství stročků, že z nich byla večeře pro všechny, připomněl jsem si teprve, že jsme prvé stročky nejedli. Když jsem vstupoval do domu, potkal jsem Nonnu a služebné děvče, které, vidouc plný ‚můj klobouk, radostně vykřiklo: „Jesses, soviel Eichelen!“ Bylo to selské děvče z nějakého dalekého údolí. Nonna se jí tázala, zda houby zná. Když jí děvče řeklo, že doma jiných hub nejedí, usmála se a přiznala se mi v rozhovoru, že ty první stročky vyhodila, protože se bála, že jsou jedovaté. To byla její poslední nedůvěra, a snad by se dnes dala mnou i otrávit nějakou houbou.

I nejmenší naše děti znají již mnoho druhů hub. Které houby tam sbírám a jak je připravuji: Na houby chodím vždy s dětmi. Do kuchyně přijdou jen houby mnou kontrolované. Procházeje se lesem, nasbírám za hodinu tolik různých hub, že stačí na oběd nebo na večeři pro celý dům. O prázdninách máme denně houby v poledne i večer, a nikdy nic nezbude. Ohřívání houbového pokrmu je u nás tudíž vyloučeno.

Při takovém množství hub — je jich vždy vrchovatá mísa — je třeba úpravy nejjednodušší. Nakrájené houby, směs všech možných jedlých hub, hrají všechny barvy. Ale i chuť mají pokaždé jinou, podle množství nasbíraných druhů hub. Houby obyčejně jen s přísadou petrtržele, cibulky nebo česneku a jiné zeleniny, smažíme. Je to náš nejmilejší a osvědčený houbový pokrm. Ježto znám dokonale nejbližší lesy, chodím pro různé druhy hub na jisto, a mohu také denně směs měniti. Zamilovaným naším jídlem je tato směs s moučným nemaštěným bramborem a s hlávkovým salátem. Jíme ji však také velmi rádi s rýží (zrnka neslepená), s nudlemi nebo s polentou, a vždy s nějakou zeleninou. (Pokračování.)

P. Březina:

Zpovídáme se.

Někdy v květnu minulého roku jsme našli v lese houbu. Byla taková hezká a růžová, a protože jsme se dočetli v novinách, že Mykologická společnost pořádá přednášky, kde se určují donesené houby,

šli jsme tam. Ukázali jsme úlovek a dozvěděli se, že je to Mycena pura a že se dá jíst. Každou neděli jsme potom hledali v lesích malou fialovou hubku s řetkvičkovou vůní. Někdo z nás pak chodil v pondělí na přednášky nebo na výstavu, poznávali jsme nové druhy a náš houbařský obzor se pomalu rozšiřoval. Ocenili jsme dobrotu holubinek a pečárek, pozdvihli lišku trubkovitou nad obyčejnou žlutou, naučili jsme se vážit zimních darů v podobě Collybia velutipes. Nahoře na kraji lesa u Čeřenic jsme se poklonili jedovaté kráse zelené muchomůrky.

Tak jsme za pár měsíců poznali tolik nových věcí, že nikdy jsme nešli z lesa s prázdnou a pytlíky sušených a sklenice naložených hub dobře přispěly k zpestření zimní kuchyně. Nové poznatky jsme si nenechali pro sebe. Každou neděli jsme společně s jinými mladými lidmi prolézali lesní podrosty a houští, vykládali hajným, že neházíme papíry po lese, a že není nutno nás honit s flintou a s klackem z lesa ven. Když začala hubní záplava a lesy se začly plnit přemírou pavučinců, znali jsme již velkou řadu jedlých věcí. Rozeznali jsme čirůvku mýdlovou, objevili nad Radotínem oranžovou plžatku a chodili do Bráníka na čirůvku nahou. Zkrátka mohli jsme být s uplynulou sezonou spokojeni.

Ale my jsme docela spokojeni nebyli. Každý den není pondělí a proto není možno každý den přinést určit nalezené houby. A ono se v Praze na podzim každý den něco najde. Tak jsme jednou navštívili prof. Smotlachu, druhý den chodili kolem obchodu s radiem v Krakovské ulici a dotazovali se vlídného pána na úlovek, zatím co jeho fenka nás tahala za kabát. Také starý houbař, pan Brabec, se zamýšlel nad úlovkem. Jednoho dne byl konec. Povolaný odborník se zamyslil nad malou houbou a prohlásil, že je to nějaká strmělka. Protože jsme lid bádavý a stejně jako Karel Čapek si nevážil bezejmenných alpinek, nevážíme si ani my bezejmenné houby. Museli jsme se proto stůj co stůj dozvědět, co to je za strmělku.

Protože vedle mluveného slova existuje i slovo psané, měla látku dodat městská knihovna a knihkupci. Doma na stole se objevila odborná literatura. Na přednáškách jsme viděli, jak návštěvníci potají vytahují malou knížečku, byl to ilustrovaný klíč od J. Macků, a tak jsme si ho pořídili. Také prof. Velenovský napsal objemné dílo o českých houbách. Otevřeli jsme proto stať o strmělkách a světlo, které měla literatura přinést se proměnilo v egyptskou tmu. Co je jen strmělek druhů, malé i veliké, bílé, šedivé, jména česká i latinská se roztančila před očima a diagnosa nikde. Nebo tyhle holubinky. Pánové Melzer a Zvára vydali monografii holubinek. Nemáme sice vanilin k reakcím a spokojili jsme se jen zelenou skalicí a za velikého jásotu určili Russulu adustu. Popisy v knížkách i úsudek na výstavě potvrdili správnost určení. Tak jsme určili celou řadu nových věcí, ale ještě větší řada nám unikla. Pomůcky nestačili a tak jsme se dozvěděli z Velenovského, že ještě nějaký pan Ricken napsal bibli o houbách. Ale koupit se nedá, v knihovně není. Pak je třeba u celé řady druhů k bezpečné diagnose mikroskop. I k němu máme přístup, ale nevíme, jak se to dělá, co pod mikroskop dát, aby bylo něco vidět, co jsou to cystidy a jak vypadají výtrusy. To je zatím pro nás nepřekonatelná překážka.

Nyní již opět vylézají penízovky, za chvíli budou zde smrže a májovky. Jistě již také brzy začnou přednášky společnosti a měli bychom proto k vedoucím členům malou prosbu. Napřed jim musíme poděkovat, že nás naučili znát praktickou cenu hub a ukázali nám k nim cestu. Víme, že mají houby rádi, protože by jinak nedělali práci, kterou na sebe vzali a právě proto je prosíme, aby nás nenechali na poloviční cestě. Tedy ono neskromné přání: ukažte nám na jedné přednášce, že donesená houba je třeba penízovka šiškovitá a dokažte nám, proč je to právě tato a ne jiná. Knihou, mikroskopem, případně chemickou re-

akcí, tak jako by někdo říkal, že je to houba jiná. Ukažte nám literaturu k důkladnějšímu studiu hub, řekněte, co je již zastaralé a proč.

Myslím, že nejenom náš malý kroužek, ale i veliká část návštěvníků přednášek bude mít radost z vážnější práce. A nejvíc jistě získá česká mykologie.

Pozn. red.: Nářek autorův je zcela oprávněný. Všichni dnešní houbařští pracovníci a znalci měli uvedené potíže. Ba ještě větší, vždyť na př. podepsaný musil si všechny u nás (i mnohé cizí) rostoucí houby sám určit bez přednášek, bez výstav, poradny, se starou a sporou literaturou. Z toho je jen vidět, jak obtížné jest znát houby, jichž jest u nás na 3000 druhů (z toho 2000 nápadných, pozoruhodných, 1000 jedlých!). Dnes jde vše přece jen snáze a pohodlněji. Do začátků uvedou přednášky, vycházky, výstavky, poradny, pokrok zajistí velké výstavy, bezplatná laboratoř ČČH a ČMS, kde možno i mikroskopovat a literatury použít. Že málo dělají jiní činitelé (škola, veř. knihovny atd.) stěžujeme si také. Tady podrobnosti o houbách v poradně a pracovně ČMS! Sm.

Výzkum a šíření znalosti hub.

Dr. F. Smotlacha:

Regionální výzkum hub na Lomnicku a Turnovsku

Tento výzkum ve smyslu programu uvedeného ve článku „Program všeobecného a regionálního výzkumu hub hub Čech a Moravy" zahájily letos odbočky Č. mykol. spol. v Lomnici nad Popelkou a v Turnově.

V Lomnici nad Popelkou ujal se výzkumu přednosta tamního okresního soudu dr. Josef Páv s řadou spolupracovníků z místa i okolí (p. Vítek). Práce jeho vyvrcholila v uspořádání výstavy, kterou jsem tam koncem září zařídil a v přednášce, kterou jsem tam uspořádal. Práce této odbočky vzbudila veliký zájem v širém okolí, zejména v Nové Pace, v Železnici, v Jičíně, kde bude mykologická práce, stejně jako v Lomnici, příštím rokem pokračovat. Počítá se hlavně na školy a učitelstvo.

Také v Turnově tvoří kádr pracovníků učitelstvo pod vedením vl. rady dra Vojtěcha Vaniše. Zde má akce výzkumná mnoho spolupracovníků. Výstava a moje přednáška byla uspořádána začátkem října za velkého zájmu celého Turnovska. Příštím rokem bude se pokračovati v Rovensku, Mnichově Hradišti a j.

Z obou středisk má ČČH články o lidových jídlech a názvech hub, o trzích hub, o otravách houbami. Vedle zmíněných pracovníků budou v Turnově psáti prof. a uč.: Ursiny, Lejsek, Bolek a j. Články kol. Schmidta čtenáři ČČH již dávno znají, neboť je již dlouholetým jeho spolupracovníkem.

Tak jako Lomnicko a Turnovsko budou v krajovém výzkumu propracovány všechny kraje Čech a Moravy. ČČH má již pracovníky z velké řady našich středisek. Všichni přispívatelé, odběratelé a členství ČČH nejen z posledních

Obr. 18. Snímek houbařské výstavy, kterou v říjnu pořádala s velkým úspěchem odbočka ČMS v Turnově za vedení p. vl. rady Dra Vojt. Vaniše a za pomoci odb. uč.: Bobka, Lejska a Schmidta a prof. Dr. Ursinyho. Výstavě byla propůjčena krásná tělocvična turnovské měšť. dívčí školy. Výstavu uspořádal Dr. F. Smotlacha. Byla to jeho 105. výstava. Foto Schmidt. Archiv ČČH.

let, ale i z dřívějška, zúčastní se tohoto výzkumu, do něhož se jim započte všechna jejich práce, uveřejněná v ČČH.

Budiž podotknuto, že pro všeobecný i regionální výzkum Čech a Moravy jest důležitým činitelem bezplatná poradna a laboratoř (zkušebna) ČČH a ČMS, kam mohou všichni posílati houby k určení a výzkumu. V tomto směru na př. jsou velmi činné obě jmenované odbočky, odkud jsou houby do poradny zasílány často i několikráte za týden.

*

Jak se mohou houbaři začátečníci zúčastniti výzkumu hub. ČČH jde především o to, aby zjistil rozšíření nejdůležitějších našich jedlých a trhových hub, hřibem počínaje, všude u nás. Tyto houby znají aspoň částečně obyčejně všichni naši čtenáři a odběratelé, i když jsou v houbách „vědeckých" začátečníky. Proto mohou zde přispět svými nálezy. Potřebujeme také vědět lidová jména těchto hub, znát houby, které se sbírají v tom kterém kraji k jídlu, znát různé způsoby, jak se upotřebují, nakládají, suší, atd. I začátečníci mohou nám zjistit otravy houbami, jejich skutečné příčiny, průběh. Mohou nám napsati, které houby přinášejí se na trhy v městech atd. Posílajíce houby do bezplatné naší poradny k určení, mohou příležitostně zaslati do poradny a naší redakci všechny hubné zvláštnosti, které najdou, mohou je popsat, fotografovat atd. Prostě i houbaři začátečníci mohou být velmi platni při výzkumu

hub u nás. A vzpomeňme si také na výstavy, které ČČH a ČMS pořádají v Praze. Naši čtenáři dosud přispívali na tyto výstavy četnými zásilkami hub, které zároveň sloužily k výzkumu hub v Čechách a na Moravě. V tom budou pokračovati i v budoucnu.

Dr. Josef Páv:

Úkol osvětových sborů v šíření znalosti hub v lidu.

Naše okresní a místní osvětové sbory by měly zahrnouti do svého programu též další velmi záslužnou činnost a to šíření znalosti hub mezi širšími vrstvami občanstva. Že by o to zájem byl a to veliký, dokázala výstava hub pořádaná v září 1941 v Lomnici n. Pop. V tomto městě se na začátku léta 1941 utvořila nová odbočka ČMS, která ihned navázala spojení s okresním osvětovým sborem, kde byl utvořen houbařský odbor, jehož předsedou se stal předseda odbočky ČMS. Funkcionáři OOS projevili uznáníhodné pochopení pro tento nový obor činnosti a podepřeli jej poskytnutím peněžní zálohy. Tak byl umožněn po finanční stránce první veřejný podnik odbočky ČMS a OOS, totiž výstava hub pořádaná ve dnech 14. až 25. září 1941. Po vědecké a morální stránce byl zaručen úspěch výstavy tím, že zorganisování výstavy se ujal p. prof. Dr. Smotlacha a jeho vážená paní choť za spolupráce několika málo členů místní odbočky ČMS. Tento dobrý podnik se podařil a pořadatelé výstavy byli za svou práci odměněni obdivem a uznáním vážných houbařů. Výstavu navštívilo přes 1200 lidí, nepočítajíc v to hromadné školní výpravy, jichž bylo 12 celkem asi s 600 školními dětmi. Přišli návštěvníci z blízkého a dalekého okolí. Po finanční stránce byla výstava aktivní a z jejího výtěžku byla pořízena i malá houbařská knihovna, která je k disposici každému houbaři toužícímu po poučení. Potěšitelné bylo, že výstava skutečně přispěla k rozšíření znalosti hub. Přišlo mnoho zájemců i vícekráte, přinášeli houby na výstavu, srovnávali je s houbami vystavenými a vyptávali se. U mnohých byl vzbuzen větší zájem o houby a u houbařů zájem o jiné dosud jimi nesbírané houby. I na ulici mne pak lidé zastavovali a dávali si určovati houby, čemuž jsem já i můj hlavní spolupracovník p. asistent Vítek rádi vyhovovali. Viděli jsme z toho, že naše dílo se potkalo s porozuměním nejširších vrstev a uznání těchto lidí bylo nám nejlepší odměnou za naši námahu.

Trochu jsem odbočil do líčení naší výstavy, abych tím na příkladě ukázal, co se dá udělati na venkově a čeho by se měly osvětové sbory chopiti. Znalost hub sama o sobě může býti zálibou tak, jako je na př. sbírání a určování rostlin, motýlů, brouků a pod. mající za cíl pouhou znalost hub bez jejich využitkování po hmotné stránce. Činnost takovýchto houbařů má však i pro praktické sběratele hub velký význam, poněvadž oni pak své poznatky dále rozšiřují a tím přijdou k dobru i praktickým houbařům. V dnešní době však musíme zdůrazňovati více onu praktickou stránku houbaření, totiž získání potravin zdarma a bez lístku. I když houby nemají výživnou hodnotu jako maso, nedá se přece jejich výživná hodnota podceňovati. Použití hub k úpravě jiných jídel má zvláště veliký význam. Při tom bych chtěl zdůrazniti, že jest neodůvodněným předsudkem, že k úpravě hub je nezbytný tuk a vejce. Sám jsem snědl již hodně hub pouze udušených ve vlastní šťávě jen se solí a s chlebem a velmi jsem si na tom pochutnal. Lepší znalost hub má však také další dobré následky a to hlavně zmenšení počtu otrav, ba dokonce jejich úplné odstranění. Kdo houby dobře zná, ten se jimi nemůže otrávit. A další dobrý důsledek lepší znalosti hub je, že můžeme sbírati všechny dobré jedlé houby, jichž je velké množství. Nezapomínejme však ještě na další důležitý

důsledek větší znalosti hub a to ten, že sběrem hub na prodej se živí mnoho lidí, mezi nimiž je dosti dobrých znalců hub a kteří by rádi sbírali i jiné jedlé houby, než je hříbek a liška, kdyby měli na ně odbyt. Tento odbyt lze však zvýšiti jen tím, když také jejich odběratelé budou lépe znáti houby a budou sami žádati i jiné jedlé houby.

Shrnuto, větší znalost hub má za následek větší využití přírodního bohatství a zmenšení, ba úplné odstranění otrav houbami. To stačí, aby instituce, které mají za úkol šířiti osvětu mezi lidem, se věnovaly se zvláštní péčí šíření znalosti hub. Že to jde a že je o to velký zájem, ukázal jsem na příklad shora. Nyní je konec houbařské sezony a tak v zimním klidu lze připravovati pro příští sezonu celou řadu různých houbařských podniků. Mám na mysli přednášky o houbách, výstavy hub, s nimiž lze začíti hned na jaře, stálé výstavy hub v menším rozsahu, které by mohly býti otevřeny pravidelně alespoň jeden den v týdnu, výstavky několika málo druhů hub ve skříňkách upevněných kdekoli na ulici, na náměstí a pod. K tomu lze též využíti propagačních kiosků různých korporací, na př. KČT a pod. Velmi důležité jsou též pravidelné články v časopisech. Nečekejte s tím až na léto, začněte ihned, a uspořádejte pravé závody osvětových sborů, který v tomto oboru více vykoná.

Pozn. red.: Článek vystihuje dobře úkol našich osvětových sborů v šíření znalosti hub u nás. Myslíme však, že osvětové sbory mají o to pečovat, aby i místní veřejná knihovna a čítárna obsahovala naši správnou literaturu mykologickou, orgán naší mykologické práce — Časopis č. houbařů atd. Většina našich veřejných knihoven neobsahuje totiž vůbec nic z naší houbařské literatury, nebo věci zastaralé.

Dr. F. Smotlacha:

Úkol školy a učitele v houbách.

Úkol ten u všech druhů škol a jejich učitelstva, i když je snad odlišný podle stupně a odbornosti školy, je vždy veliký a důležitý, byl však, řekněme si to upřímně, v poslední době silně zanedbáván. Náš lid zná houby z dávné tradice, avšak tato znalost zejména v městech se stále zmenšuje. Zde dříve pracovala v houbách škola obecná a hlavní (měšťanská), dnes je tu pouze ČMS a ČČH, kteří nemohou všude se uplatniti. Školy obecné a hlavní jsou činny dnes v houbách jen velmi málo a jen na málo výjimečných místech. Také školy střední, odborné školy ženské a různé školy zemědělské, které svého času mnoho v houbách pracovaly, dnes poměrně velmi málo. Je zajímavo, že ani jiní činitelé, kteří by měli se starat o šíření znalosti hub u nás, tento úkol dosud zanedbávali. Připomeňme si, že naše brožurky, bojující proti otravám houbami na základě nejnovějších výzkumů a pilné zkušebné a badatelské činnosti, ač jsou provázeny v praksi uznáním a úspěchy a jsou velmi levné, *nejsou u nás obsaženy v žádné veřejné knihovně a náš časopis, ač jediný svého druhu a všeobecně i v cizině uznaný, v žádné veřejné čítárně.* A osvětové sbory a okresní školní výbory, ty teprve v poslední době (díky jim za to), aspoň v některých místech podporují naše snahy výzkumné, naše přednášky, výstavy atd. Kdežto kdysi škola vedla mládež ke sběru hub a chránila před otravou, protože učitelé a profesoři houby dobře znali, dnes je tomu často (také vinou nesprávných pomůcek) naopak. Že nepřeháníme ve svém tvrzení, tomu svědčí i skutečnost, *že dosud u nás se používá všeobecně jako učebné pomůcky na všech školách velké tabule hub jedovatých, kde však jsou zobrazeny houby neškodné a jen část hub jedovatých, kdežto naše nejjedovatější houby, které vlastně způsobují 90% všech smrtelných otrav u nás tam správně všechny zastoupeny nejsou.*

Každý, komu leží na srdci zdraví lidu a jeho bezpečnost, ptá se s podivem (a byli jsme v tomto směru dotázáni již s mnoha stran), jak

je možno, aby zmíněná tabule hub „jedovatých", která mládeži za jedovaté prohlašuje houby neškodné nebo téměř neškodné, a tím odvádí pozornost o skutečně jedovatých, mohla u nás existovat jako učebná pomůcka. Vždyť tato tabule vlastně zaviňuje a pravděpodobně zavinila již jistě celou řadu smrtelných otrav u nás.

Než nechme tuto stránku, měli bychom mnoho stížností. Doufám, že mi zde každý dá za pravdu, když volám učitelstvo a školy do práce k rozšíření znalosti hub jedlých, do boje proti houbám jedovatým a otravám houbami a do výzkumu hub vůbec. Vždyť tu jde o věc národohospodářskou, o majetek národa a dnes dokonce o potravinu!

Kdysi bylo učitelstvo a školy u nás v čele práce v houbách. Byl to učitel Bezděk, jehož houbařské kursy byly po roce 1900 pořádány všude školami, učitelskými organisacemi a jehož práce byly koupeny do všech knihoven. Když jsem r. 1910 začal se svou propagační a publikační houbařskou prací u nás, počal jsem též houbařskými kursy pro učitelstvo na Českobrodsku, Rakovnicku, v Brandýse nad Labem a j., neboť to mělo tehdy o houby dnes přímo nepochopitelný zájem. Kolem mne se seskupil Kruh českých houbařů, hlavně z učitelstva, z nichž potom v roce 1919 vznikla ČMS a povstali hlavní spolupracovníci ČČH.

ČČH měl od svého začátku mezi svými odběrateli a spolupracovníky z 90% učitelstvo škol obecných, měšťanských, středních a odborných. Ze spolupracovníků ČČH dnes již přes sto dříme věčný sen. Uveďme z nich stručně hlavní: A. Bulan, F. Čáp, F. Filsak, V. Fremr, V. Harant, J. Hampl, Fr. Homolka, Fr. Horálek, N. Hušek, Janda, Fr. Jezdinský, J. Joachymstál, A. Jelínek, E. Jirášek, Fr. Kašpar, J. Kašpar, L. Klapálek, Dr. S. Klapetek, V. Konárek, J. Kučera, J. Koch, F. Lelek, F. Maloch, J. Moravec, V. Milec, J. Plicka, V. Pokorný, Fr. Mandák, Fr. Ondráček, Fr. Ondryáš, Fr. Pulpán, Pelunka, J. Pačes, J. Paleček, J. Podzimek, L. Profous, J. Ránek, L. Růžička, Řezek, V. Soukup, J. Soukup, G. Smolař, Fr. Severa, J. Šubert, A. Štěpánek, J. Šanda, Šelepa, A. Šincl, Fr. Tatar, Fr. Varvažovský, Jar. Vězenský, A. Vimmer, J. Vobejda, V. Vodák, J. Votruba, J. Walter, V. Waisser K. Zakriegel, řed. Svoboda, Chroustovice a j.

Čtenáři ČČH a členové ČMS jim zachovají jistě vděčnou vzpomínku, kterou si zaslouží pro svou práci pro šíření znalosti hub u nás a pro svou badatelskou a výzkumnou práci v mykologii.

Každé jméno zde uvedené, je známo víceméně všemu učitelstvu (profesorům) buď celkově nebo aspoň regionálně. Proto neuvádím ani hodnost, ani místo působení.

Také dosud žijící spolupracovníci ČČH, kteří částečně pro stáří nebo z jiných důvodů již nejsou činni, patří převážně mezi učitelstvo a ředitele všech škol, a pocházejí většinou ze začátků ČČH a ČMS, jsouce dnes téměř všichni ve výslužbě. Uveďme zde tyto naše staré dobré spolupracovníky, kteří jsou dnes ve své práci vzorem mladým. Žádáme je při této příležitosti ještě o další články a práce pro ČČH. Uvedeme je zase jen stručně jmény, neboť jejich práci, postavení, bydliště zná dnes každý: R. Beneš, J. Bubník, J. Bulíř, F. Cink, J. Čip, F. Čouka, Lea Divišová, J. Dynybyl, J. Hájek, Havelský, R. Jansa. J. Jaroš, J. Jelínek, J. Juránek, B. Koch, J. Kojan, F. Kolařík, J. Kolomý, J. Krůf, J. Kubát, K. Kudrna, J. Kvášek, M. Marek, V. Mareš, J. Mašek, F. Matoušek, V. Medek, V. Melzer, F. Neuwirth, A. Ondráček, J. Paleček, R. Picbauer, Fr. Probošt, Dr. K. Prokeš, V. Sládeček, J. Sobotka, Z. Stach, J. Svoboda, H. Schmidt, Z. Šejnoha, J. Šimr, Z. Štefan, Dr. J. Štefan, J. Štefl, Dr. J. Štěpánek, Dr. F. Tyttl, Petr Vlk, V. Voráček, A. Vorlický, J. Zahradník, Dr. J. Žofka.

Vedle těchto uvedených jest ovšem mezi odběrateli ČČH mnoho přátel z řad učitelstva z dřívějších dob, kteří v dnešní době ujímají se výzkumu hub a organisace odboček ČMS ve svém okolí. Jména jejich

objeví se během doby v ČČH v souvislosti s jejich prací. Proto je neuvádíme.

A nyní jak je to s mladými učiteli a profesory! Musíme říci, že teprve v poslední době přicházejí k nám do práce. Zejména mnoho se jich stává odběrateli ČČH a ujímá se práce v organisaci výzkumu hub a odboček ČMS. S povděkem uvádíme zde jen krátce jména několika nejvýznačnějších, aby bylo vidět, že již i zde máme dobrou naději, avšak doufáme, že za rok jich bude nejméně sto, a že nahradí odešlé již v předu uvedené. Všichni vítáme jejich práci pro výzkum hub šíření jejich znalosti a podpoře činnosti ČČH a ČMS. Jsou to: J. Brodský, A. Bobek, Dr. J. Drahozal, K. Kovář, E. Kobrle, J. Lejsek, J. Pavlíček, J. Perůtka, Jos. Plítek, L. Rach, atd., atd.

Aby naše učitelstvo a školy (i střední a hospodářské) mohly pracovati větší měrou pro šíření znalosti hub u nás, je nutno, aby našly pochopení a podpory u všech dalších činitelů, na př. okresních školních rad, osvětových sborů, ředitelů škol atd. Tito na mnoha místech počínají v poslední době vyvíjeti správnou činnost podporujíce školy a učitelstvo v jeho úkolu šířiti znalost hub v žactvu a v lidu. Odtud právě máme zmíněné učitelské spolupracovníky. Jaký je dnes úkol školy a učitelstva v oboru hub?

1. Naučit znát mládež i lid dokonale naše hlavní jedlé houby.
2. Rozšířiti počet druhů hub u nás sbíraných k jídlu o houby zvlášť hodnotné, které dosud jsou pomíjeny.
3. Pracovati k úplnému odstranění otrav houbami u nás.
4. Pracovati k dokonalejšímu využití dosud sbíraných hub k jídlu a těch, které budou nově k jídlu sbírány.
5. Šířiti nauku o pěstování hub.
6. Súčastniti se na všeobecném, i regionálním výzkumu hub, jak pokud se týče druhů a odrůd u nás rostoucích, tak v jejich životě, zužitkování atd. I prodej hub na trzích, lidové názvy hub, otravy houbami, atd., buďtež sledovány.
7. Využít plně ústřední bezplatné poradny a zkušebny hub ČČH a ČMS v Praze.
8. Psát o houbách nejen do ČČH, nýbrž i do jiných listů.
9. Pořádat všude houbařské přednášky, kursy, výstavy, trvalé výstavky, vycházky atd., všude tyto podniky podporovat.
10. Zúčastnit se organisace výzkumu v odbočkách ČMS.

Tyto úkoly nejsou jen úkoly školy, nýbrž i všech činitelů, kteří se školou souvisejí. Sem patří nejen zmíněné již okresní školní výbory, osvětové sbory, ředitelství škol, nýbrž i obecní úřady a zastupitelstva, úřady tržní, veřejné knihovny, veřejné čítárny, četnické stanice atd.

Dr. B. Bayer:

Lidové názvy hub na Plzeňsku.

Okolí města Plzně se vyznačuje značnou rozmanitostí co do složení půdy, která je složena z hornin několika geologických útvarů. Stejně pestré jsou i tvary zemského povrchu v naší krajině, kde máme zastoupeny rozmanité typy jejich, ať jsou to již hluboce zařízntá říční údolí v oblastech hlinitých břidlic anebo mírně kopcovitý terén kamenouhelného útvaru nebo konečně rozsáhlé pláně starších čtvrtohorních nánosů, ohraničené nad říčními toky ostrými hranami diluviálních teras.

Na tomto podkladu se již v blízkosti města rozkládají dosti rozsáhlé lesy, jejichž panujícím stromem jako všude jinde je ovšem protežovaný smrk, ale na písčitých kamenouhelných půdách uhájil si svoje postavení také borový les a ani smíšený lesní porost nechybí.

Tyto příznivé přírodní podmínky způsobily, že svět hub je v plzeňském okolí velmi rozmanitý a ovšem, že houbařský sport je silně rozšířen. Je proto snadno vysvětlitelno, že sběratelé hub vytvořili i bohaté houbařské názvosloví, z něhož chci zde uvésti některé ukázky, aniž bych se při tom domníval, že snad můj článek podává úplný materiál v tomto směru.

V oblibě jsou u plzeňských houbařů přirozeně jako všude jinde na prvém místě hřiby, z nichž hřib obecný (Boletus edulis) je znám pode jménem smrkovák, borovík (Boletus pinicola) má jméno sameťák. Hřib peprný (B. piperatus) je znám pode jménem pepřenka a dále pod podivným názvem podfukač, jehož původ spočívá v lidové víře, že dotkne-li se h. peprný pokožky, naskáčí na ní puchýře, čili podfoukne se. Dosti dlouhou řadu různých názvů má křemenáč (B. rufus n. versipellis), kterého nazývají osikáčem, vojákem, modrákem, dragounem a kolodějem. O kováři (B. luridus) lze poznamenati jen tolik, že je stále ještě na Plzeňsku někdy zaměňován se satanem a jeho jménem také nazýván, třebaže satan se na Plzeňsku snad vůbec nevyskytuje.

V okolí Plzně s oblibou sbíraný strakoš (B. variegatus) se jmenuje máselník, podmásník, koženáč, hřib hnědý (B. badius) je podchvoják, hřib žlutomasý (B. chrysentereon) má jméno kačenka, na Chudenicku jsem slyšel podivný název židovinka. Kolem Starého Plzence dosti hojně rostoucí hřib Boudierův (B. Boudieri) má název bílý klouzek, klouzek kravský (B. bovinus) jmenují krátce kravinou a opomíjený klouzek sličný (B. elegans) merfáníkem, nebo také klouzek citronovej, merfánovej po př. verpánovej. Hřib hořký (B. felleus) je všeobecně znám pode jménem hořčák.

Z lošáků 1. jelení (Hydnum imbricatum) má jméno medvědice nebo nebo též jelenice, lošák ryšavý (H. rufescens) — lišák. Stroček rohový (Craterellus cornucopioides) je na Plzeňsku ku podivu zcela opomíjen a sbírán jen několika houbaři, třebaže je jinak dobře znám pode jménem kominíčky nebo fajfky, vzácnější stroček kyjovitý (C. clavatus) jmenují srnčí kopejtka. Všechny druhy r. pýchavka (Lycoperdon) jsou ve starším stadiu, kdy se z plodnice vyprašují výtrusy, nazývány společným názvem dědečkův nebo bejčí tabák. Pestřec obecný (Scleroderma vulgare) je všobecně nazýván lanýžem a požíván, ale jen opatrně v malém množství, je tedy jeho slabá jedovatost dobře známa. Lanýž letní (Tuber aestivum) a jelenka zrnitá (Elaphomyces granulatus) mají společné jméno jelení skok, zde však jde zřejmě o název přeložený z němčiny (Hirschbrunst). Z bedlovitých ranná plžatka březnová (Limacium marzuolum) je nazývána jiřinkou, to však je asi název všeobecně rozšířený i v jiných krajích. Velmi hojná holubinka smrdutá (Russula foetens) je známa pod názvem kumprda, h. osmahlá (R. adusta) je písečnice nebo ohříč. Špička travní (Marasmius oreades) nemá pokud vím, lidového názvu, ale zajímavý je názor o jejím vzniku, který jsem kdysi slyšel — vyrůstá prý z lidské moči. Muchomůrka načervenalá (Amanita rubescens) sbírá se již na Plzeňsku dosti hojně pode jménem růžovka nebo masák. Šupinovka svraskalá, sluka (Rozites caperata) je nazývána cikánkou a konečně havelce (Tricholoma portentosum) říkají připadně skřípavka nebo také ferdíčky. Kozí brady nebo prstíčky konečně jsou názvy, které nesou rozličné druhy kuřátek (Clavaria), s nimi však též krásnorůžek lepkavý (Calocera viscosa).

Tímto krátkým výčtem lidových názvů hub na Plzeňsku není jak jsem již na začátku podotkl, toto thema zcela vyčerpáno. Zajímalo by mne a jistě i v ostatních interesovaných kruzích by bylo s povděkem uvítáno, kdyby tento výčet byl případně doplněn lidovými názvy hub také z jiných krajů.

Pozn. red. O lidových názvech hub u nás bylo psáno již mnoho ve starých ročnících ČČH, avšak nové práce ze všech krajů jsou vítány. Ostatně v poslední době vznikají u nás místy nové názvy.

Dr. F. Smotlacha:

Houby v dolech.

„Več. Č. Sl." z 22. X. 1941 přineslo tuto zprávu:

Václavky v podzemí dolů. V hlouboce devadesáti metrů pod povrchem země našli horníci na dole Krčeláku u Rakovníka pět hub václavek. Kořeny těchto podzemních hub byly tenké, značně protáhlé a na koncích nesly malé kloboučky, podobné číškám, objímajícím žaludy. Nedaleko těchto hub přišli horníc na 50 cm dlouhé podhoubí václavky, které bylo ponořeno do vody.

Obr. 19. *Václavka (A. mellea* V.), je známá naše podzimní houba rorostoucí obyčejně (také letos) ve spoustách v celých chomáčích i jednotlivě na hnijících pařezech a kořenech všech našich stromů. Podhoubí její tvoří dlouhé kořenovité útvary, které pronikají daleko nejen půdou, nýbrž i pod korou stromů atd. Tak napadá václavka na př. i jehličnaté stromy, ovšem již částečně hnijící. Jemné podhoubí václavky světélkuje. Chutné jedlé plodnice možno vypěstovati i v laboratoři ve zkumavce. Archiv ČČH.

Houby v dolech na tamním dřevěném roubení jsou zjevem běžným. Bylo o nich mnoho psáno, zvláště v prvních ročnících ČČH, kde se výzkumem jich zabýval náš kladenský spolupracovník Dr. Jos. Žofka. Dřevovité, hniložijné houby rostoucí v dolech (houby chorošovité, houževnatec, václavka a j.) trpí nedostatkem světla a čerstvého vzduchu, a jedy z důlních plynů a konečně i tím, že jsou v podzemí, takže nemohou své výtrusy šířiti vzduchem, jak se normálně děje. To má vliv na vytváření jejich plodnic, jež bývají mnohdy sice veliké a daleko sahající, ale ve

skutečnosti sterilní, neplodné. Větší část těla plodnice věnuje se zde tomu, aby se plodonosné části dostaly na povrch země, což se ovšem zřídka podaří. Tvoří proto dlouhé šlahouny, provazce atd., zakončené zakrnělými klobouky, jindy klobouky scházejí vůbec. Má-li houba možnost, aby svými provazovými nebo šlahounovými plodnicemi dosáhla slunečního světla nebo aspoň čerstvého vzduchu, vytváří si plodnice. To se stalo i v případě našem.

Frant. Šmarda:

Houby v reservaci na Žákově hoře u Žďáru na Moravě.

V r. 1940 a 1941 jsem navštívil na několik dní známé letovisko Škrdlovice u Žďáru a věnoval se v okolí sběru hub. Kraj je velmi zajímavý po stránce přírodních krás pro turistu i co se týče výskytu hub pro mykologa. Největší můj zájem platil reservaci na Žákově hoře (809 m), o níž v čas. Krása našeho domova, roč. 32, vyšla pěkná studie. Reservace je částí velkostatku Zámek Žďár na Mor. ve výměře 11.29 ha, stáří asi 200 roků. Převládá buk, ojediněle se vyskytuje smrk a jedle. Několik ze ze sbíraných hub patří mezi vzácnější druhy, druhy pro Moravu zaznamenané po prvé jsou označeny *.

Při prameništi (studánka) bukové větvičky v mokru ležící zdobily žloutkové terčíky míhavky přisedlé (Vibrissea pezizoides Lib.), na smrkové šišce rostla plátenice fialová (*Ombrophila janthina Krst), na bukovici *Ombrophila violacea Hedw., na zemi a smetí *Lachnea umbrorum Fr. — kosmatka stinná. Na stěnách příkopu mezi jehličím a listím v houfu rostla Urnula terrestris (Niessl) Saco., na okraji vozovky zdaleka zářila mísenka ohnivá — Aleuria aurantia F. D., napadané jehličí v lesním potůčku zdobily kyjovité, na bílých stopkách žluté plodnice čapulky bažinné — Mitrula phalloides Bull.

Reservaci samotné dodávají vlastního rázu svalené, ztrouchnivělé kmeny buků a jedlí. Stojící, od blesků roztříštěné a vichrem zulámané kmeny jsou obrostlé choroši. Jsou to na bucích konsolovité plodnice choroše troudového — Fomes fomentarius L., tence placaté plodnice choroše ploského — Polyporus (Canoderma) applanatus P. a na jedlých pak páchnoucí choroš borový — P. pinicola Schw.

Na ležících, ztrouchnivělých kmenech bukových rostla hojně řasnatka rozložená — Plicaria repanda Rehm, jeden kus měl 13 cm v průměru. Dále: fialová čihovitka masová — Coryne sarcoides Jacq., oranžová Lachnea hystrix Sant., *Helotium Pani Vel., *Tapesia atrospora Vel. Z vyšších hub: nádherný lošák korálový — H. coraloides Sc., *Pluteus phlebophorus Dittm.; na svaleném kmenu klenu rostla v řadě v množství dřevnatka kyjovitá — Xyl. clavata Scop.

Na bukových pařezích: helmovka narostlá — M. galericulata Scop., šupinovka křivonohá — Ph. curvipes Tr., opeňka — Pb. metabilis Schf., penízovka širokolupenná — C. platyphylla P., choroš měnlivý — Polyporellus varius Fr., choroš osmahlý — Gloeporus adustus Willd., pevník korkovitý — Stereum rugosum Fr. Jedlové kmeny a pařezy: čirůvka červenožlutá — Tr. rutilans Schf., helmovka louhovitá — M. alcalina Fr., štítovka jelení — Pl. cervinus Schf., šupinovka ohnivá — Ph. flammans Fr., václavka — Ar. mellea W., pevník jedlový — St. abietinum Pers., choroš měnlivý — Gloeporus amorphus, čihovitka měnlivá — Coryne versiformis Pers.

V trouchnivějícím bukovém listí rostla *Mycena pelianthina Fr., jež se tam hojné helmovce ředkvičkové — Mycena pura Pers. podobá. Od této na prvý pohled odlišuje se černě fialově zbarveným ostřím

lupenů. Dále byla tu hojná špička cibulová — M. alliaceus Jacq., penízovka máselná — C. butyracea Bull., penízovka ocasatá — C. macroura Sc., holubinka vrhavka — R. emetica Schf., límcovka měděnková — Str. aeruginosa Curt., kyjanka popelová — Cl. cinerea Bull., — zřídka se vyskytující hřib sinák — B. cyanescens Bull. jsem sbíral ve 2 exemplářích.

Ing. Zdeněk Schäfer:

Holubinka žlutozelená, Russula flavovirens B. R.

Na vycházce Mykologického odboru Přírodovědecké sekce Z. Ú. v Hradci Králové v lesích u Těchlovic u Hradce Králové byla nalezena holubinka žlutozelená — Russula flavovirens Bomm. a Rouss. Holubinku určil náš nejlepší znalec holubinek p. řed. V. Melzer.

Je to holubinka z příbuzenstva R. ochroleuca Fr., s kloboukem z mládí pěkně žlutozeleným, dužninou zřetelně palčivou, ke stáří ve třeni a na lupenech šednoucí, a s přehojnými cystidami v pokožce klobouku. Podrobný popis je uveden v monografii Melzera a Zváry: České holubinky, pod č. 60, na str. 104. U nás je holubinkou vzácnou. Dosud byla sbírána jen u Jílovišť u Prahy.

Pozn. red.: Zmíněný myk. odbor je zároveň pokládán za odbočku ČMS a koná také v Hradci Kr. její funkci.

*

Lidové názvy hub na př. „šafránka" (holubinka neb čirůvka) značí, že houba má barvu více méně šafránu. Tedy barva houby jest vyznačena předmětem dobře známým jen starým houbařům — kdysi totiž bylo zvykem kořeniti a barviti polévku hovězí šafránem. Nebo jméno naznačuje dobu vzrůstu, tak májovkou nazývají v Praze buď čirůvka (Tr. gambosum) aneb sadovku či závojenku (Entoloma clypeatum L.), jelikož obě rostou v květnu, kdy přicházejí na trh. Tak přišel do poradny dotaz, odkud má název třepenitka maková či zakouřená. Vysvětlili jsme, že svůj název vzala od zakouřených neb makově zbarvených, t. j. stříbrošedých lupenů. Příště si všimneme jiných lidových názvů a jmen, utvořených někdy i houbaři z naší školy.

Zvlášť pozoruhodné jsou názvy hub na Královéhradecku, poněvadž zde byly utvořeny většinou starými praktickými houbaři před sto i více léty. Sem patří názvy holubinka mandlová, šafránová, hřib kožešník a j.

Dr. F. Smotlacha:

Zprávy z poradny a odboček ČMS.

Bezplatná poradna a laboratoř ČČH a ČMS, určující houby, má letos v době mimořádného zájmu o houby opravdu značnou práci. V srpnu zasílány byly houby hlavně na Zámeček, avšak částečně též i do Prahy, celkem vyřízeno bylo na 250 donášek a zásilek hub. V září se počet hub, donášených a zasílaných k určení zmnohonásobil. Zde ovšem hlavně pomáhá výstava, kam velká řada našich čte-

nářů donáší houby k určení. I mnoho zásilek hub poštou tam došlo. Avšak přímo do mých rukou došlo na Zámeček na 30 donášek a zásilek a do Prahy na 200. Celkem do poradny a výstavy bylo dodáno přes 500 zásilek a hub k určení. Není možno zde vyjmenovati všechny významné houby, které bylo poslány k určení a použít je ve výstavě, aniž vyjmenovati všechny spolupracovníky. Zde připomeneme jen p. řed. škol Fr. Kolaříka z Č. Skalice. Zaslal plžatku olivově bílou (Limaceum olivaceo-album Fries), která v lesích polabských a orlických je velmi častá a která každoročně se přináší několikráte na pražskou výstavu. Také na výstavu v Lomnici v polovině září 1941 byla přinesena. Roste také zejména v údolí vltavském a v údolí Berounky. Přednosta soudu v Lomnici n/Pop. p. Dr. Páv zaslal náramcovitku obrovskou (A. robusta), p. Josef Flek z Luhačovic kyjanku Herkulovu, p. odb. uč. Schmidt z Turnova krásnou muchomůrku bílou, pěkně špičatou, náš dávný spolupracovník p. Ot. Holub z Města Žďáru na Moravě poslal hřib různobarvý (B. versicolor Rostk.) atd.

Čirůvka dvoubarvá, rostoucí podobně jako májovka ve venkovských sadech a v řídkých hájích v symbiose s travou, v okolí pražském obsazuje často i vápencové skaliny. Náš spolupracovník p. G. Brabec sbíral ji letos poprvé (roste od října do zimy) v neděli 19. X. 1941 na skalách u Barrandova. Je to jedna z dobrých našich podzimních hub masitá, jemná. Od podobných ostatních hub, zvláště čirůvek se pozná podle bledé (šedé, bělavé, hnědavé) barvy klobouk a krásné lilákové (fialově modré) krátké, válcovité nožky. Nejvíce se jí podobá a ještě chutnější je čirůvka nahá, jež je celá fialová s kloboukem nahnědlým a roste od září v hejnech a kruzích na hnijícím listí v lesích listnatých a ve smrčinách. Obrázek viz v předešlém čís. ČČH.

Čirůvku nahou a dvoubarvou sbírám již přes 30 let k jídlu a byl jsem s nimi vždy spokojen. Časem se stalo, že vlivem mých přednášek a výstav se objevila i na trzích královéhradeckých, avšak také i na trzích v Poděbradech, Praze atd. Práce České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů neustrne. Nedržíme se jen starých uznaných výzkumů, i když sami jsme k nim přišli, nýbrž znovu a znovu je přezkoušíme, abychom v jedlosti a v bezpečnosti hub nabyli naprosté přesnosti a dokonalosti.

Jedná-li se o jedlost některé houby, bývá často mnohost různých názorů podle toho, jak kdo houbu sbírá, připravuje, míchá s jinými atd. Velmi často rozhodují různé osobní sympatie a antipatie. Proto rádi zaznamenáváme o všech houbách „nové doby" t. j. těch, jež my propagujeme ke sběru, nové zkušenosti. O čirůvce nahé, kterou zkoumal v poslední době náš spolupracovník Langer, mů-

žeme z jeho zkušenosti, stejně jako ze své říci, že jest výtečná. Velmi dobrá jest ve směsi, rovněž hodí se dobře i do octa. Také kolega Kunz má velmi dobré zkušenosti s čirůvkou nahou, kterou na náš podnět nově zkoušel, a přirovnává ji pro její hutnost a masitost ke hříbkům. Je při ní do čeho kousnout. Totéž říká inž. Havlena atd.

Zpráva z poradny (říjen 1941). Koncem října 1941 rostly dále čirůvky červenožluté „šafránky" ve všech našich borových lesích. Do poradny byly zaslány se všech stran a každodenně. Většinou je pokládána za výbornou a prodává se i na trzích. Jen někteří mají proti ní jakési námitky. Občas z borovin byla do poradny donesena zelinka a čirůvka sírožlutá ze smrčin, případně z listnatého lesa. Mnohdy se čirůvka sírožlutá podobá tak zelince, že jen její chuť, vůně a štíhlost ji prozradí. Ovšem my víme, že také naleziště! Zelinka vyrůstá z písku a hlíny pod borovicemi, kdežto čir. sírožlutá roste v mechu, humuse a listí v jedlinách a ve smrčinách. Hojné byly letos a našel jsem je pokaždé na svých cestách do lesa, též čirůvky žlutohnědá, bělohnědá, osmahlá, masitá, kravská a stékavá. Bylo by dobře, kdyby naši čtenáři těmto druhům věnovali větší pozornost a provedli přezkoušení jejich chutě a jedlosti. Vyzkoušel jsem je kdysi podrobně, ale rád bych si dnes dal potvrdit svoje dávné zkušenosti.

Dále je podzim doba některých plžatek. Psal jsem o nich v předešlém ročníku ČČH. Plžatka borová objevila se letos po prvních mrazech, jež byly koncem září, ovšem jen v docela malém množství, právě na místech nejchladnějších. V okolí Turnova počátkem října rostla v borovinách na vrškách, kdežto v údolích se vůbec neobjevila, neboť zde mezi teplotou na vrchách a v údolích je rozdíl často několika stupňů. Také v okolí Prahy se pomrazka koncem září po několika studených nocích objevila a v teplém říjnu opět zmizela. Za to rostla tu místy plžatka vonná a modřínová. Také se objevila šťavnatka panenská, terčová a tečkovaná. Všechny uvedené houby jsou jedlé a pro kuchyň cenné. Všechny tyto druhy hub přišly letos často do poradny. Přehojná v lese je na podzim, i v poradně také chutná penízovka kuželová, která má klobouček záhy rozprostřený s tmavým středem. Velice se jí podobá, ba až k nerozeznání, stejně chutná penízovka máslová, která má klobouk s hrbolem, nožku na spodu tlustší a jest celá hnědě nebo světle začervenalá. Někdy se těžko od sebe poznají. V říjnu 1941 vyřizovala poradna každodenně 10—15 donášek a zásilek, celkem přes 400.

V Želivi u Humpolce jest důvěrníkem ČMS pro letní dobu min. r. v. v. K. Hackenschmiedt, který pomáhá i v re-

gionálním výzkumu hub na Humpolecku. O syrovince sděluje svou zkušenost, že její mléko působí na př. na prádle skvrny, které nelze obyčejnými prostředky vůbec odstraniti. Hnědý hřib (B. badius) nazývají v okolí Želivi hříbkem borovým čili „sladčíkem". Kmínek jarmuzových kuřátek má v jídle často chuť po křenu. Křišť (B. pachypus Fr.) má podle jeho zkušeností za sucha plodnici kruchou čili zvláštním způsobem křehkou. Sbíral k jídlu i kuřátka trubkovitá (C. ardenia Sow.), říká jim žížalky, neboť se podobají žížalám.

Odbočka ČMS v Dol. Břevnově, vedená p. Konrádem, koná výzkum hub v celém okolí pražském. V září t. r. navštívila Skochovice, Tuchoměřice, Řevnice, Halouny a Brdy. Nalezené zajímavosti sděluje buď písemně redakci ČČH, nebo je donáší do bezplatné houbařské poradny a laboratoře ČMS a ČČH.

Herálec. Za svého letního pobytu založil p. Konrád odbočku ČMS v Herálci. Odbočka má řadu členů, z nichž 7 odebírá ČČH, a provádí výzkum hub ve svém okolí. Posílá houby do poradny ČČH a ČMS a spolupracuje s houbaři z Humpolce, kteří vedeni p. tov. M. Poláčkem, snaží se, aby bylo lépe než dosud využitkováno velké bohatství hub v okolních lesích.

Část pěstitelská, zdravotní a lékařská.

Rud. Jansa:

Hořknutí okurek.

Každý majitel zahrádky zná jistě dobře ony pocity zklamání, když většina okurek je hořká a neupotřebitelná. Výsledek práce a starostí několika měsíců je zmařen.

Což divu, že bychom rádi věděli, jak tomu předejíti, či jak hořkost odstraniti. Ptal jsem se odborníků. Máme tolik zemědělských škol. Nezvěděl jsem nic. Ptal jsem se zahradníků. O mnoho více než pokrčení ramen a delší bezúčelná konversace. Stejně jako jsem marně hledal prostředek proti dřepčíkům. Sledoval jsem různé ty rady, kterými se dnes hemží časopisy. Je to nyní velká móda. Každá taková rada počíná učeným výkladem o příčinách. Byly prý vystaveny slunci. Popírám to. Mám v pařeništi okurky úplně kryté a všecky jsou hořké až na dvě — které kryty nebyly, úplně tedy vystaveny slunci, na rozdíl od ostatních téměř zbělely. Dle tohoto bych slunci připisoval spíše opačný účinek. Snad tedy p ů d a? Spíše bych připustil. Poněvadž jsem na jaře posypal spodní hlínu vrstvičkou vápna, abych zamezil dešťovkám přístup nahoru do listovky, mohlo by toto mít vliv na hořkost. Také soudím, že by příčinou hořknutí mohly býti různé p l í s n ě. Prosím o posudek odborníků v mykologii. Nejsem jistě jediný zájemce o tento problém. Odměnou povím, jak zužitkovati hořké okurky. Žerou je s oblibou kachny. Aspoň moje. Z receptů časopiseckých jak odstraniti hořkost, se mi neosvědčil ani jeden. Různá ta pařeni, cortex Quillaiae, česnek atd. — vše pro kočku. Nesvědomité balamucení a mám dojem, že

se takové rady píší podle návodu Jaroslava Haška, když redaktoroval v jakémsi časopise pro chov. dom. zvířat.

Pozn. red.: Žádáme čtenáře o pomoc v této otázce!

*

Žampiony. Dovídáme se o velkých úspěších pěstitele žampionů pana Janouška z Vršovic. Žampionárnu má umístěnou ve sklepích vršovického zámku. První i druhá sklizeň byla neobyčejně bohatá, takže houby odtud vozili na vozech.

Přejeme podnikateli plného úspěchu. Jest to již nejméně stý pokus s pěstováním žampionů, jež vyžaduje veliké trpělivosti. Jen třeba vytrvat. Poznamenáváme, že tu jde o Vršovice u Loun, nikoliv o část Prahy. Kdyby podnik byl v Praze, pak by byl jistě navštěvován tisíci zájemci, kteří zde mají zájem o pěstování hub. Smotlacha.

*

Zajíc okusující v zimě stromky, keře atd. prozradí se na sněhu nejen stopami s červenou močí, nýbrž hlavně svými bobky, které vypouští po celou dobu co stromek ohlodává. Za každé dva, tři hlody, někdy i více, vypustí bobek, takže můžeme podle počtu bobků poznati, jak dlouho zajíc hlodal, aniž bychom se dívali na ránu na stromku. To poznáme, i když již sníh dávno sešel. Podle polohy bobku kolem ohlodaného stromku zjistíme, aniž bychom se dívali na ránu, jak vysoko ohlodával, t. j. zda zajíc při tom seděl (bobky jsou dále od stromku), nebo stál na zadních (bobky jsou blízko). Je-li pak ohlodání vysoké, usoudíme, že byl kolem stromku vysoko sníh. Mám na svém pokusném sadu (po rodičích) na venkově zlomyslného škůdce, který mi často zvlášť pěkné stromky „ohlodává". Avšak mne nikdy neoklamal, scházely totiž u poškozených stromků bobky. Sm.

Dr. F. Smotlacha:

Něco o čmelácích.

Roj čmeláků, létající nad mezí v době letní, kdy nejsou ještě vyvinuty mladé matky (určené pro příští rok) a trubci (kteří rovněž létají nad hnízdem) znamená, že čmeláci hledají hnízdo. Jsou-li to čmeláci povrchoví (kdysi jich bylo mnoho, dnes téměř vyhynuli), pak jim bylo hnízdo odneseno nebo rozmeteno, jsou-li to čmeláci zemní, pak jim byl případně jen znemožněn k němu přístup (zahražen vchod). A čmeláci létají kolem v celém svém počtu, t. j. všechny dělnice, které jsou dosud na živu a nejsou v odneseném nebo uzavřeném hnízdě. Nemohou-li čmeláci svého hnízda nalézti, hledají je kolem původního místa. A toto hledání řízeno jest jistými, patrně instinktivními pravidly, jež ovšem jsou přizpůsobeny poměrům místa, kde hnízdo bylo postaveno. Odneseme-li čmelákům hnízdo v době, kdy jsou venku na pastvě (když jsem je přemísťoval z pole na zahradu, činil jsem tak vždy pozdě večer, kdy byli již všichni doma), přilétají vracející se čmeláci vždy nejprve na místo, odkud vyletěli. Jsou-li tam zbytky hnízda, usedají a shromažďují se tam. Většinou však se nespokojí jen se zbytky hnízda, alespoň ne hned, nýbrž hledají plné hnízdo kolem původního místa, vracejíce se jen z nouze na místo původní.

Jinak je, jestliže hnízdo zmizí úplně nebo je na př. na poli zaoráno. Pak čmeláci, kteří zůstali venku, hledají je (často po mnoho dní) postupně dále a dále od hnízda.

Obr. 20. Růžence suš. hub z býv. Polska, jak je poslala poradně ČČH a ČMS fa Bratří Říhové, velkoobchod v Praze (viz též insert na obálce tohoto sešitu). V býv. Polsku suší celé houby, hřiby, kozáky, křemenáče a navlékají je na provázky. V našem případě jde o *hřib kaštanový (Bol. castaneus* Bull.), který v býv. Polsku, zejména východním, přehojně roste a to ve velkých plodnicích a jako hřiby obecné se zde cení a prodává. Jeho růžence vidíme na pravé straně obrázku, kdežto na levé jsou usušeny klouzky obecné (B. luteus L.), rostoucí pod borovicemi a v býv. Polsku rovněž hojně. Foto Dítě. Archiv ČČH.

Když přiletí z pastvy, začne vždy čmelák (dělnice) hledat tam, kde bylo původně hnízdo a pak teprve hledá je odtud v kruhu (podle poměrů místa), dále a dále od tohoto místa. Trpělivě a smutně hledá svůj domov, velmi často ovšem nadarmo.

*

Čmeláci podobají se svou inteligencí a životem včelám, avšak nejsou ve svém životě tak uniformováni a na svůj roj a královnu připoutáni; předčí včely rozmanitostí a zajímavostí života. Již to, že nemajíce tak velkých společných zásob, jako včely, jsou nuceni, jak jsem dlouhým pozorováním zjistil, od časného rána do pozdního večera, a to i za chladného a deštivého počasí lítat po květech pro

med (a pel), kdy včely, jsouce daleko choulostivější, dlí v teplém úle. To dodává čmelákům hodnost pracovníků pilnějších, snaživějších a pro rolníka, sadaře a zahradníka užitečnějších, nežli jsou včely samy. Včelí úl je velká továrna na výrobu medu ve velkém. Čmeláčí hnízdo podobá se pilné selské rodině ze starých dob, kdy si rolník z větší rodiny pořizoval všechno sám, a kdy musel svou inteligencí a pracovní schopností uplatniti se v přemnohých směrech lidského života. Zde se zase uplatňuje přerůzným způsobem ve svém životě čmelák, odlišující se v tomto svém životě podle různých druhů. Zvlášť odlišují se v tomto směru čmeláci zemní a povrchoví.

Fr. Guth.

Účinek jedu muscarinu u kočky domácí.

Stalo se to o prázdninách ve Zbrašíně u Loun. Strýc můj v úmyslu zbaviť se nepříjemných much v kuchyni, přinesl domů muchomůrky červené (Amanita muscaria) a rozmačkav je ve slazeném mléce, postavil tuto nástrahu na talíři na stůl v kuchyni, aby se zde mouchy zahubily. V nestřeženém okamžiku vylezla mlsná kočka na stůl a pustila se do sladkého mléka. V tom však vešla do kuchyně má sestra a jakmile to uviděla, spustila poplach. Kočka utekla pod lavici. Asi za hodinu začala kočka mňoukat a těžce zvracet. U huby potom měla pěnu a oči vykoulené, a co nejhoršího, že zadek měla celý ochrnutý, takže se šourala a zadní nohy za sebou táhla. Byl to příšerný pohled na ono zvíře a proto ji strýc můj popadl a dal na půdu na seno, kde přespávala. Vody, kterou jí tam dal do misky, se ani netkla. Na půdě byla celé dva dny, až teprve třetího dne pomalu slezla dolů. Zadní nohy však asi 14 dní nemohla dobře ovládat. Podotýkám, že mléka požila zcela málo, neb na talíři ho pro mouchy ještě dosti zbylo. Podle tohoto případu soudě, účinkuje muscarin na kočku dosti účinně, zvláště, jako v našem případě, když se jí dá muchomůrka červená v syrovém stavu.

*

Pozn. red.: Pozorujeme, že muchomůrka červená účinkuje na kočku silněji než na člověka. To je zjev všeobecný. Jedovaté houby i mnohé člověku neškodné účinkují na psa a kočku mnohem silněji nežli na člověka, avšak zcela slabě nebo nic na kozu a krávu. To si vysvětlíme růzností zažívacích ústrojí. Pes a kočka jsou masožravci, kteří proti člověku (všežravci) vzdorují lépe jedům živočišným (pes snese nahnilé maso!), avšak hůře jedům rostlinným. U krávy a kozy je to naopak. Jak je to u vepře?

Zdá se, že jako u člověka. Proto bylo nesmyslem, když kdosi doporučoval dávat vepřům k jídlu všechny naše houby! Sm.

Dr. F. Smotlacha:

Otázka pestřece.

Otravy pestřecem poměrně časté mohou být způsobovány přebytkem kořenných látek, které obsahují a které dovolují, aby byl používán v malém jen na kořenění omáček atd. Avšak také nestravitelnost pestřece, zvláště ve stavu zralém a tuhém, přichází zde v úvahu. Jestliže někdo nasbírá si pestřece a sní je pak buď jako guláš, s vajíčky nebo na kyselo, pak z tuhých destiček nakrájeného pestřece, zvláště jsou-li tlustší, nestráví se téměř ničeho. Jsou-li menší a pracuje-li žaludek dobře, pak projdou do dalších částí zažívacích ústrojí beze zvláštních příznaků. Jestliže však jsou velké a tlusté, pak způsobí rozmnožení šťáv žaludečních, které se ve zdravém žaludku hromadí kolem nestravitelného předmětu a žaludek se snaží svým svalstvem pestřecové kousky odstranit. Dochází ke zvýšení peristaltiky (posuvného pohybu) celého ústrojí a k průjmu, u slabších žaludků případně i k vrhnutí. Tyto zjevy, které jsou způsobeny nestravitelností pestřece, mají ráz otrav, ačkoliv vlastně otravami nejsou. Označil jsem je jako otravy nepravé. Takovéto otravy nepravé mohou vzniknouti také po požití jiných hub, jako lišek obecných, kde se pokládají za otravy pravé a kde se svádějí na lišku oranžovou.

Na pestřec však nutno dávati i jinak pozor. Ve velmi malém množství, jako koření požit, jest užitečný a chutný, ale ve větším množství jest nebezpečný. Jde tu jen o vývar nebo prášek z pestřece. Naše výzkumné ústavy by měly zjistit, jaké látky jsou v pestřeci obsaženy a vlastnosti těchto látek, aby se stránky chemické byla otázka pestřece skutečně vyřešena. Dosud vyřešená není ani na poli vědy mezinárodní.

Stejně jako se má s pestřeci čerstvými, uplatňují se také pestřece i naložené v octě. Lze jich tedy upotřebiti v malém jako koření, nikoliv však ve velikém, nebo dokonce v kouscích do hubného jídla. K tomu přistupuje ještě ovšem účinek octa, který na některé žaludky lidské nebývá dobrý.

Jako koření je nejlépe pestřec sušiti, nebo jej nakládati v drobných tenkých kouscích do soli. Tyto způsoby vylučují také upotřebení pestřece k přímému požívání jakožto jídla, kdežto pestřece naložené celé v octě umožňují jeho upotřebení i v jídle, na př. s vajíčky nebo v houbách

na kyselo, neboť ocet při tuhosti pestřece nepůsobí nijak rušivě na jejich plodnice, jsou-li do něho uloženy. Pestřece z octa možno používat samozřejmě, zejména do různých kyselých omáček, protože dodá jim chuti hubné a promění je vlastně v houbové omáčky.

Obr. 21. *Šupinovka šupinatá (Ph. squarrosa* Fr.), je houba rostoucí v chomáčích na spodu kmenů různých stromů nebo na pařezech, barvy žluté až žlutohnědé, s tmavějšími šupinami. Jest jedlá, avšak nikoliv tak chutná, jako jí příbuzná a velmi podobná šupinovka velká (Ph. grandis Rea), která roste rovněž u nás místy na spodu kmenů stromů listnatých, na př. vrb. Tu sbírá na př. po řadu let v Šárce Dr. Vávra. Šupinovka šupinatá byla letos mnohokráte poslána do poradny. Kreslil Kučera. Archiv ČCH.

Je zajímavé, že nikoho nenapadne, aby si různé tuhé choroše smažil, dával v kouscích do jídla, ačkoliv libě voní a některé z nich, jak jsem zjistil, mohly by se dávat do polévek a dávaly by jim dobrou hubnou chuť, kdežto tuhé pestřece mnozí si krájejí do různých hubných jídel, načež dochází pak k nesnázím se žaludkem.

V pestřecích tedy platí „dobrého (koření) pomalu". A to ještě upotřebení pro soukromou potřebu. Podle starého potravinového kodexu, který platí u nás dodnes, není dovoleno ani pestřece prodávati za čerstva, ani jinak zpracované, sušené, v octě atd. A stejný názor na pestřec (Kartofelbovist, Schweintrüfel) je v celé Říši.

Vzpomínková část.

Dr. F. Smotlacha:

Vládní rada ing. V. Sak jako místopředseda České mykologické společnosti.

Byl mým žákem a to jedním z prvých, již od roku 1912, kdy mi začal posílati houby k určení, což činil zejména hojně za svého pobytu v Olomouci. Po svém příchodu do Prahy stal se mým přítelem a pomocníkem, jsa prvním na mých přednáškách, kursech, vycházkách i výstavách, kdež i záhy se mnou spolupracoval. Stejně tomu bylo v ČČH. Postřehl brzy, jakým jsou houby obrovským oborem a jak není mi možno při plném zaměstnání jiném všechnu černou práci v nich konat. Proto dělil se se mnou zejména v letech, kdy po celý rok bydlel v Praze, ve veškeré práci, pomáhaje mi všude, kde bylo třeba, tiše, skromně, věrně a úsilovně. Dík své ohromné práci ve studiu hub a ovšem i schopnostem, vypracoval se na vynikajícího odborníka. Přečetl na př. celou moji knihovnu i knihovnu ČMS, a knihy, které jsem mu vypůjčil z universitní a musejní knihovny. Stal se především mým spolupracovníkem v ČČH, kde napsal, většinou na moji žádost, mnoho zajímavých článků, referátů atd. ČČH znal takořka zpaměti a dovedl na dotaz říci, kde jaký článek a obrázek v ČČH se nachází. V poslední době ujal se dokonce práce pořídíti pro ČČH index článků, obrázků, druhů hub i všech ostatních mykologických otázek a věcí, o nichž se v něm jedná. A tuto práci měl již před svou smrtí takořka dokončenou. Přispívaje do ČČH, snažil se získati mu spolupracovníky i mezi ostatními našimi houbaři. Zvláště mu také děkuji za pomoc při všech mých pracech, které jsem chystal k tisku, neboť věděl dobře, že mám k této amatérské práci velmi málo času. Pomáhal mi vždy vydatně při korekturách.

V letech 1905—1913 konal jsem celkový výzkum hub u nás rostoucích po stránce systematické i biologické a dostal jsem v té době do rukou téměř všechny houby v Čechách a na Moravě rostoucí. Avšak později jsem poznal, že by tato moje práce vyšla nadarmo, neboť moje sbírky sušených hub a záznamy o nálezech hub byly poškozeny za světové války k nepotřebě. Proto jsem založil ČČH a snažil se registrovat veškeren výzkum hub u nás, v přerůzných jeho směrech, v ČČH od jeho počátku. Bohužel neměl jsem již tehdy tolik času, abych mohl při té druhé velké kontrole všech hub u nás rostoucích, sám všechny

(Pokračování.)

Výzkum jedlosti hub.

Dr. Fr. Smotlacha:

Jedlost hub.

Ohromný praktický zájem o houby v poslední době, kdy lidé zajímají se o všechny druhy hub jedlých, vyžaduje, abychom své čtenáře upozornili, že slovo „jedlý", jak píšeme na př. v „Přehledu hub", neznačí vždy totéž. Je to samozřejmé, vždyť jedlých druhů hub je u nás na 1.500 druhů a my z nich vybíráme po čtyřicetileté zkušenosti a výzkumu pouze 1.000 druhů. Avšak ani těchto 1.000 druhů vybraných hub jedlých není stejně hodnotných. O tom mluví podrobně naše knížky, Smotlacha: „Houby v kuchyni" a „V čem spočívá hodnota hub" (čís. 20). Zde připomeneme jen znovu, že některé houby a to zejména druhy v I. třídě jedlosti hub mají svou osobitou chuť a vůni, která jest výtečná a snese, aby byly požívány samy o sobě. Avšak houby z dalších tříd a to zejména ze třídy IV. a V. nelze požívati samotných ve větším množství, neboť jejich osobitá chuť stává se ve větším množství namnoze nepříjemnou. Někdy to bývá i u lepších hub zaviněno na př. tím, že houba jest stará, vlhká, z humusu lesního atd. Je-li to hřib obecný nebo jiný dobrý druh, pak jeho dobrá chuť a vůně přehluší všechny nepříjemnosti, pocházející z vlhkosti, stáří, země, listí, humusu atd. Je-li však to houba, která nevyniká zvláštní chutí nebo vůní, ba která není zvlášť příjemná, jako na př. čirůvka mýdlová, třepenitka cihlová, penízovka skvrnitá, pak se naopak spojí tyto různé příchutě a přívůně s chutí a vůní houby v nepříjemný celek. Takovéto houby bereme v malém a nejraději ve směsi, kde připojením silných vůní a chutí jiných hub utvoří se výsledná chuť a vůně obyčejně příjemná. Zde se uplatňuje zkušenost kuchařů a kuchařek. I zde jest další výzkum ČČH a ČMS nutný. Prosíme všechny čtenáře ČČH, kteří houby sbírají k jídlu, aby nám sdělili svoje zkušenosti s různými druhy hub. Dlouhou zkušeností a výzkumem jsem zjistil, že u celé řady druhů hub rozhoduje také sběrač sám. Někomu na př. muchomůrka růžová (Amanita rubescens) je ohromně chutnou, bezvadnou houbou, jinému chutná dosti dobře a dosti slušně a jiný konečně ji kritisuje, uznávaje jinak její dobrou chuť. A to jest vlastně o většině hub ve tř. III., IV. a V. Tak na př. někteří naši sběratelé od dávna berou třepenitku cihlovou k jídlu, ač je nahořklá a ve větším množství jako terpentýnová. U čirůvky skvrnité vytýká na př. Charvát nepříjemnou terpentýnovou příchuť a u šupinovky (Ph. destruens), chuť hořkou. To jsou právě příklady hub, které třeba dávat do

Obr. 22. *Penízovka kuželová (C. asema* Fr.), je přehojná světlá hubka podzimní z našich lesů listnatých i jehličnatých, jež se všeobecně sbírá k jídlu, neboť je chutná. Do naší poradny byla letos zaslána a donesena více než stokráte a to ještě v polovině listopadu, neboť snáší dobře první mrazy. Velice se jí podobá vzácnější červenohnědá penízovka máslová (C. butyracea Bull.), rovněž jedlá. Kreslil Kučera, vzato ze Smotlachova „Přehledu hub". Archiv ČČH.

směsi. Připojíme-li k nim na př. mechovku (Cl. prunulus), tu její silná moučná vůně a chuť odstraní nepříjemný nádech chuťový a vůňový z druhů výše zmíněných.

Konajíce celkový výzkum Čech a Moravy v jedlosti a hodnotě hub, žádáme znovu čtenáře ČČH, aby nám do příštího čísla poslali svoje zkušenosti, které nabyli s přípravou hub k jídlu, z druhů, které jsou pro ně nové. Také nám sdělte nová jídla, která jste vyzkusili. To, co platí o houbách čerstvých, to platí o houbách sušených a nakládaných do octa. I v tom vás žádáme o sdělení získaných zkušeností.

Josef Kojan:

Sděluji nové zkušenosti:

1. Zde ve Svojanově v lese pod zámkem roste hojně *„Hřib satan* — Boletus satanas". — O tom se všeobecně tvrdí, že je jedovatý. Připravil jsem si sám 3 vybrané exempláře k obědu 30. VII. t. r. Před smažením jsem hřiby jen vřelou vodou spařil a potom dokončil vše obyčejným způsobem. Při tom bylo mnoho svědků, p. Fr. Moravec, jeho manželka, letní hosté a též i lékař. Toť se ví, že ochutnali jen srdnatí. Druhého dne se divili,

že si z lesa nesu celý košík „satanů". — Chuť Boletus satanas je jemná, vůně je příjemná, zvláštně kořeněná, jen to snad vadí, že úplně zčernají. Snad je to tím pekelným názvem. —

2. Zde hojný *„ryzec peprný* — Lactarius piperatus". Byl jsem v Jugoslavii v r. 1935/36 celý rok na dovolené a studoval jsem tam i Kras. Na trzích jsem často vídal tuto houbu (strašná hořkost jim nevadila!), a v našem hotelu si ji majitel též připravil. Před vařením se též jen spaří a nechá se asi 10 minut ve vodě vymočiti — lépe vylouhovati. Potom se osmaží cibulka, houby se do ní vhodí a dusí se asi ¼ hodiny. Na to doleje se hovězí polévka (vřelá) a zahustí se smetanou, v níž se rozmíchá hladká pšeničná mouka. Přidá se bobkový list, celý pepř, nové koření a ½ citronu se vymačká. — Nikdy jsem nejedl chutnější omáčky k hovězímu žebru a bramborám! U Moravců jsme již několikráte dělali houbovou směs i s Lactarius piperatus, a hosté, zv. páni, si značně libují. Má to zvláštní, ale výtečnou chuť! Viz obr. 23!

*

O požívatelnosti mléčníku peprného. V německém houbařském časopise „Zeitschrift für Pilzkunde", roč. X., č. 1, píše p. R. Schulz, že již po mnoho let horlivě sbírá mléčník peprný (Lactarius piperatus Scop.). Aby se z něj mohlo připraviti dobré jídlo, nesmí býti — jako všechny mléčníky — vařen, nýbrž musí se bez předchozího ovaření smažiti. Oddělíme třeň od klobouku a rozkrájíme oba na větší kusy, aby se pokud možno neztratilo vytékající mléko. Pak smažíme houbu na másle nebo na slanině a přidáme cibuli, pepř a sůl. Peprná ostrost houby při smažení úplně zmizí.

Tímto způsobem jest také tato houba připravována od sedmihradských Sasíků, kde jest všeobecně sbírána. Od tamnějších Němců jest zvána „Bitterschwamm", od Maďarů „Keserü galoţa" (t. j. hořká houba), od Rumunů „Bureti laptosi" (t. j. mléčník). Nikdy z něj není v Sedmihradsku připravována omáčka, zelenina nebo salát, neboť podle zkušeností se k tomu nehodí. Také na tamních městských tržištích smí býti prodáván.

Příčinou, že mléčník peprný není v Německu dosti využíván, jest v tom, že jest často zaměňován s mléčníkem pýřitým (Lactarius vellereus Fr.) a pak též v nevhodné přípravě. M. Langer.

Pozn. red.: pěkný snímek ml. peprného je na obr. 23.

*

Ryzec ryšavý. Pan Karel Tykač jedl ryzec ryšavý, smažený s vajíčkem, dne 23. VI. 1941 k obědu. (Před tím máčen as 10 hodin ve studené vodě — rozkrojen, voda as třikrát obnovena.) Nebyl vůbec hořký. V octě nakládán a tímto způsobem upraven (máčen ve studené vodě) dá se jísti.

Opékané syrovinky. V Čechách a na Moravě na mnohých místech opékají či spíše opékali pastevci nikoliv ryzec pravý, nýbrž tlustší syrovinku, L. volemus. Zpráva Jos. Otruby o tom, že na Hané opékají ryzec obecný (pravý), jest pozoruhodná.

Jos. Hájek:

Výborné hubné jídlo z václavek.

Výborné hubné jídlo z václavek. Do horkého másla vhoď na kousky rozkrájené očištěné václavky — z loňské sklizně — ve vlastní šťávě zavařené. Potom osol, přidej kousek rozsekané cibule, kmín, snítku zelené petržele a dus asi půl hodiny ve vlastní šťávě. — V jiném hrnci udus jemně rozsekaný hlávkový salát. Udušený salát smíchej s houbami, přidej strouhanou housku, jedno vajíčko a tolik mléka, by směs nebyla ani příliš hustá, ani řídká. (Místo mléka mohlo by se snad přidati i více vajec. Jídlo snad zjemní a bude ještě chutnější.) — Podmasť potom pánvici, směs na ni rozetři a dej péci. (Místo václavek zavařených ve vlastní šťávě dalo by se snad se stejným účinkem použíti i václavek čerstvých.)

*

Čirůvka mýdlová jest jednou z nejhojnějších hub našich lesů. Od začátku září do zimy přichází na každé výstavě, kterou na př. letos (1941) jsem uspořádal a byla mi v té době zaslána i dodána do poradny každý den přímo několikráte. Zvlášť v říjnu je v lesích přehojná. A každá zásilka a každý donesený vzorek je téměř jiný. Jen poněkud nepříjemná vůně, již mnozí nazývají „mýdlovou" a červené zabarvení, které houbu stíhá na slunci, na větru nebo na lomu či po doteku, ji bezvadně určuje. Jsou však formy, proniklé vodou, které nemají ani vůni ani začervenání. A jaká proměnlivost v barvě a v celkovém vzhledu! Zelená, šedá, bílá, hnědá, šupinatá i hladká, atd. Uvažme dále, že mýdlovka jest houba tuhá, která trvá na podzim dlouho v lese, aniž by shnila. Jsou pak veliké rozdíly mezi mladými, právě vzrostlými, plodničkami a starými houbami, různě poškozenými. Pan kol. Švejda nalezl v Povltaví koncem října 1941 čirůvku mýdlovou ve formě bedličky. Tak měla pěkně lehce stavěný klobouk, lehce šupinatý a kruhovitý i hrbolatý jeho vršek byl zahnědlý a zcela připomínal bedlu, stejně jako košaté lupeny. V tomto případě lze mluviti přímo o mimikri. Zkušenosti nově získané s ní ukazují stále na její méněcennost. Těžce ztravitelná, tuhá, zápašná a nechutná. Dokonce se může velmi snadno zaměniti se závojenkou olovovou, na jejíž konto snad padají případy otrav, jež se této houbě někdy přičítají. Nedivili bychom se, kdyby z ní nepovstávaly nepravé otravy, t. j. poruchy zažívacího ústrojí. Naši mnozí sběratelé ji požívají. Dávají ji do soli, polévek, ale hlavně do směsi, kde se její nevýhodné vlastnosti ztrácejí. Počítal jsem ji dříve do třídy III., hub podle hustoty, ale časem jsem ji přemístil do třídy IV. Bylo by záhodno, kdyby

všichni naši přátelé, kteří ji sbírají a jedí, podali nám o ní zprávy, neboť jsem nepochybně zjistil, že je v menším množství jedlá a naprosto neškodná. Zjistil jsem totiž, že na mnohých hubných trzích se prodává, a to buď jako čirůvka „podzimka" nebo „zelená havelka" či „tuhá zelinka". Při letošním hromadném sběru hub pomocí Svazu pro ovoce a zeleninu docházely do Prahy na houbařské trhy tyto čirůvky mýdlové často ve velkém množství z jižních Čech a to většinou ve formě olivově matně zelené, a pod výše uvedenými názvy. Tím vlastně vykonala čirůvka mýdlová svoji zkoušku jedlosti, neboť se nevyskytly na ni žádné stížnosti, ačkoliv jí přišlo na pražské i jiné trhy velmi mnoho. Ovšem dávky, v níž byla pojídána, byly patrně velmi malé; mimo to byla prodávána ve směsi a to s kožešníky (B. variegatus), slukami, jelenicemi atd. Máme-li dobré houby a připojíme-li mýdlovku ve velkém množství, pokazíme s ní jídlo. V malém nevadí, rozmnoží množství hub. Dlužno ještě poznamenati, že někdy její lupeny jsou celé proniknuty červeným barvivem, jež později trochu zhnědne, a tak připomínají nám spíše závojenku, nebo nějaký pavučinec, ovšem zbavený pavučiny. Taková forma mýdlovky dala nám letos na konci října při určování starost, když ji přinesl ze Šárky p. dr. Vávra. Sm.

Všichni, kdo mýdlovku jedí, sdělte ihned zkušenosti ČČH.

Dr. F. Smotlacha:

Prosté, ale dobré jídlo z hub.

Jako pokusné jídlo z hub (zvláště pro houby, jichž hodnotu přezkušuji), kromě čisté nebo bramborové polévky, užívám jednoduchého receptu pro gulášovou omáčku nejprostšího způsobu a to: houby nakrájené na větší nebo menší kousky povaříme ve slané vodě, přidáme trochu kmínu a povařené zahustíme jíškou; podle chuti přidáme cibuli, česnek, zelenou petržel a pod. Možno však jísti, zvláště při hlavním zkoušení, i bez této přísady. Pak chuť houby totiž zvlášť vynikne.

Hříbky, žampiony a podobné známé houby chutnají s touto omáčkou jako maso, ba často lépe nežli maso. I houby méně chutné lze tímto způsobem připravené dobře požívat. Při tom každá houba dodá jídlu trochu jinou chuť a vůni. Tak možno toto jídlo pomocí různých hub a různých přimíšenin stále obměňovat. Zvláště pro dnešní dobu znamená toto jídlo, požité s bramborami, bramborovými knedlíky nebo chlebem, jídlo velmi chutné a úsporné, které můžeme jísti k obědu i k večeři. (Recept podle R. R. — Viz Smotlacha: „Houby v kuchyni".) Houbařská poradna a laboratoř ČČH a ČMS zkouší čili vlastně jen

přezkušuje, neboť do roku 1923 vyzkoušel jsem poprve jedlost, chuť a kuchyňskou hodnotu i upotřebení u všech téměř našich větších hub. Od několika let v poslední době ji zkouším znovu za účelem dokonalejší a podrobnější klasifikace hub podle tříd hodnoty, které uvádím jinde, podle tohoto jednoduchého receptu jedlost hub, resp. jejich jakost a hodnotu pro kuchyň. Houby podle chuti v této omáčce můžeme rozděliti na 4 stupně. Především houby velmi chutné, které se vyrovnají v této přípravě hřibu nebo žampionu, dále houby rovněž velmi chutné, ale s vůní a chutí od hřibu a žampionu trochu odlišnou, pak houby chutné, které dobře možno požívati v této přípravě, aniž by u někoho vzbudily nechuť. V tomto případě tato omáčka a houby v ní chutnají zcela uspokojivě, asi jako nám chutná dobrý chléb nebo dobře připravené brambory. Konečně jest stupeň čtvrtý, kde některý druh hub připravený uvedeným způsobem jest méně chutný a možno jej jísti jen ve směsi s jinými hodnotnějšími a chutnějšími houbami.

Samozřejmě že jsou i případy negativní, kdy houba jak sama, tak ve směsi vzbuzuje nechutenství, a tím se vyřazuje z požívání jako samostatné jídlo.

Jsou ovšem ještě další znaky jedlosti a chuti hub při použití tohoto receptu. Zjistíme totiž, že houby svou různou masitostí dodávají jídlu příjemnost větší nebo menší. Tak rozeznáváme houby měkké, masité, dužnaté, tuhé, tvrdé, chrupavčité, slizké, suché, křehké, vláčné atd. Někomu chutná přirozeně houba měkčí, masitější, někomu zase tužší atd. Ovšem že i u téhož druhu houby bude rozdíl mezi houbami mladými a starými, mezi třeněm a kloboukem. U starých hřibů a křemenáčů chutnají v této omáčce na př. zvláštním způsobem trubičky odlupující se od klobouku v celých kusech. Pro mne na př. v mládí byly tyto chomáče uvařených trubiček v polévce jídlem velmi chutným, rovněž tak nyní v uvedené omáčce, která chutná někomu řidčí, jinému zase více zahuštěná.

Upozorňujeme své čtenáře na tento praktický recept z poradny a laboratoře ČČH a žádáme je, aby jej odevzdali do své kuchyně, kde bude jistě dobře přijat k přezkoušení všech hub, které sbíráte nebo kupujete. Přejeme všem dobrou chuť a dobré zažití.

Část organisační.

Upozornění. Podle nařízení říšského protektora v Čechách a na Moravě ze dne 8. září 1941, str. 495 Věstníku ř. prot. (č. 43) jest sbírání hub a bobulových plodů v lesích přípustné i bez ústního anebo písemného dovolení (lístku na houby a bobulové plody) oprávněného

(lesní správy, majitele lesa). Sběratel musí míti u sebe všeobecně předepsaný úřední osobní průkaz s podobenkou. Sbírání hub a bobulových plodů jest dovoleno jen v době od 7. hod. do 17. hod. a překročení tohoto nařízení se trestá peněžitým trestem až do 1.500 K a v případě nedobytnosti vazbou až do jednoho měsíce. Toto nařízení platí od 11. září 1941. JUDr. Josef Páv, v. r.

Výstavy hub ČČH a ČMS, její odboček a důvěrníků konaly se letos na četných místech v Čechách a na Moravě s plným úspěchem. Předsedou ČMS Dr. F. Smotlachou byly letos řízeny 4 výstavy a to jarní a podzimní v Praze a pak výstavy v Lomnici n. Popelkou a v Turnově v září a říjnu. Výstava v Turnově byla jeho 105. výstavou od r. 1910, kdy jimi začal propagovati sběr jedlých, dosud pomíjených hub, a bojovati proti otravám houbami. Letošní ústřední pražská výstava byla největším a nejstarším podnikem tohoto druhu na světě vůbec. Trvala přes měsíc, při čemž vystřídalo se v ní na 1.000 druhů hub, vážících úhrnem přes 15 metr. centů a na 30.000 návštěvníků. Z venkovských pracovníků a důvěrníků, velmi činných na výstavách a trvalých výstavkách ČMS, uveďme přednostu okr. soudu dra Páva z Lomnice n. Pop. vl. radu JUDr. Vaniše, s řadou spolupracovníků z Turnova, Ing. Schaefra z Hradce, uč. Brodského ze Soběslavi, Vodňanského z Kolína, v. taj. Markalouse ze Žamberka atd. ČČH a ČMS žádají všechny svoje spolupracovníky, důvěrníky a odbočky, aby jim o svých letošních houbařských kursech, přednáškách, vycházkách, výstavách i trvalých výstavkách napsali zprávy pro příští číslo ČČH. Chceme všechnu tuto práci shrnout, aby byla náležitě oceněna.

Proč píšeme na korespondenční lístky. Česká myk. spol. a Časopis českých houbařů používají daleko větší měrou než dříve kor. lístků na odpovědi svým přátelům a vyzývají je k tomu, aby pokud není nutno psáti dopisy pro delší sdělení, psali rovněž na kor. lístcích. Tento způsob korespondence znamená totiž dnes velkou úsporu finanční i časovou a činí zároveň jasnou naši snahu prospěti veřejnosti šířením znalosti hub jedlých a jedovatých, aby se tím zabránilo i otravám houbami. Naši korespondenci může čísti každý. Nebudiž proto pokládáno naše zjednodušení korespondence, na př. našimi přáteli, spolupracovníky atd. za nedostatek úcty a pozornosti.

Dalším vysvětlením, proč píšeme na kor. lístky a perem místo strojem, jest veliký vzrůst organisační korespondence ČMS, spojené se vzrůstem počtu odboček, důvěrníků ČMS a zejména též s regionálním i všeobecným výzkumem v Čechách a na Moravě. S každou poštou chodí dopisy, každou chvíli třeba něco sdělovati pražským pracovníkům. A psát ihned a rychle vlastní rukou korespondenční lístky je kratší než telefonovat nebo čekat na slečnu s psacím strojem. Také obálek a známek hledat netřeba!

Staré ročníky ČČH jsou nejlepší učebnicí houbařství. Obsahují zajímavé články a poučné obrazy hub, které jsou důležité pro začátečníka i pokročilého houbaře. Obsahují většinou zcela nová pozorování, která v žádných knihách se nedočtete. Mnohé články ve starých ročnících ČČH obsahují mnohem více nového a pro každého houbaře cenného, nežli jinak celé drahé knihy. Z ČČH čerpají všichni

téměř mykologičtí pracovníci u nás (i když jej necitují), jak se o tom může každý při bedlivějším zkoumání dobře přesvědčit. Nejlépe jest, když si odebéřete postupně ročníky nazpět, t. j., kdo odebírá roč. XXI., nechť si postupně zakoupí roč. XX., XIX., XVIII., XVII. atd. Některé ročníky zvláště z první a poslední doby (I.—VI., XVII. XX.) scházejí, nebo jich je jen velmi málo, proto nechť si zájemci pospíší, aby si je opatřili. III. ročník, který schází úplně, vydáme, bude-li dosti zájemců, znovu. Přihlášky o třetí ročník, jakož i o ročníky ostatní buďtež učiněny do týdne korespondenčním lístkem.

Starým houbařským pracovníkům. Prosíme dávné své odběratele a přátelé, kteří zejména stáli při začátku ČČH a ČMS, aby se ohlédli ve svém okolí u rodin po zemřelých houbařích po prvých ročnících ČČH, které jsou dnes velkou vzácností a pro ČČH je koupili, neboť mnoho pracovníků a čtenářů ČČH si je žádá. Zvláště je hledán ročník I. a III. Ostatní jsou ještě na skladě. Kdyby se nenašlo dost těchto ročníků, pak je vydáme znovu. Nové naše odběratele upozorňujeme na tuto okolnost a žádáme je, aby staré ročníky ČČH hledali v antikvariátech v knihkupectvích v Praze i na venkově, neboť při velkém zájmu záhy nebudou vůbec k dostání.

Obsah předešlého (XX.) roč. ČČH přineseme v příštím trojčísle, aby všichni naši noví odběratelé měli příležitost poznati veliké bohatství článků v něm obsažené a objednali si jej, pokud ovšem zásoba stačí, dodatečně.

Díky všem, kteří přispěli houbami na naši výstavu na Slovanském ostrově. ČČH i ČMS děkují tímto všem, kteří letos přispěli houbami k udržení výstavy. Bylo jich na dvě stě. ČMS i ČČH zachovají jejich jména v paměti. Mnozí přinesli houby do výstavy několikráte za její trvání. Mnoho bylo i zásilek z různých krajů Čech a Moravy. O zásilkách a donáškách hub na výstavu vede se záznam.

Komu poděkovat za získání odběratelů ČČH. Zvěčnělý p. ing. Václav Sak má v tomto roce, přestože pracoval jen na jarní výstavě, rekord: 21 odběratelů. Na 2. místě za ním je p. Konrád (12 odběratelů), na 3. je několik přátel, kteří získali nejméně 5 odběratelů, a to pp. Ing. Havlena (vycházky), Charvát (výstava), Horčička, O. Holub (odb. M. Žďár), Matoušek, dr. Páv (odb. Lomnice n/P.), ing. Schaefer (odb. Hradec Kr.), dr. Vaniš (odb. v Turnově: pp. Boček, Lejsek, Schmidt, Ursiny). Dále děkujeme pp. Dru Bayerovi, Čoukovi, Šmardovi, Dvorníkovi, Kofránkovi, R. Kovaříkovi (M. Žďár) atd. Jsme zvědavi, kdo bude míti největší úspěchy pro nové číslo ČČH a pro celý tento ročník. Jsme zvědavi, kdo v listopadu (event. i v prosinci a lednu), kdy se ještě udržuje zájem o houby z období

podzimního, získá pro ČČH největší počet nových odběratelů.

Obr. 23. *Mléčník* či *ryzec peprný (L. piperatus* Scop.), bílá letní houba našich lesů, která zbavena jsouc máčením peprnosti, různým způsobem se k jídlu používá. Do naší poradny byla letos v létě a na začátku podzimu, kdy letos byla zvlášť hojná, patrně jsouc pozdržena počasím, poslána a donesena velmi často na znamení, že u nás je hojná a že zajímá všechny zájemce o houby. Od ostatních podobných mléčníků a bílých lupenatých hub pozná se hustými lupeny a přehojným bílým mlékem. Foto Štusák. Archiv ČČH.

Petitu v ČČH používáme ke zhuštění obsahu (je dražší).

Knihovny a čítárny. Všichni čtenáři a zvláště odběratelé ČČH, členové a důvěrníci ČMS se postarejte, aby ČČH a jeho publikace byly v místních veřejných knihovnách a čítárnách! Každý se přesvědčte, zda je Váš časopis a jeho knihovna (knižnice) skutečně všude obsažena!

Losy. ČMS dostala do rozprodeje losy dobročinné loterie s výhrou 100.000 K a dalšími velkými výhrami. Prodá-li jich větší množství, obdrží podporu na ČČH a jeho poradnu. Žádáme proto všechny naše čtenáře a odběratele, aby složenkou čís. 23.112 nebo čís. 35.986 poslali K 5.50, načež jim bude los poslán v dopise. Tím podpoří nejen ČMS a ČČH, nýbrž eventuelně získají velikou výhru! Kdo jsi nedostal složenku, použij složenky č. 23.112 (Česká mykologická společnost), nebo č. 35.986 (Dr. František Smotlacha) in bianko. Tak možno posílati všechny platy, objednávati „Přehled hub" a j. knihy.

Konečná poznámka red.: ČČH obsahuje vesměs původní práce, jichž možno sice všude použít, ale nutno poctivě citovat.

Dr. F. Smotlacha:

Ochrana lesa, stromů a hub v něm.

Čtenáři ČČH a členové ČMS, jakožto přátelé hub a přírody vůbec, jsou i ochránci lesa a všech hub v něm, tedy nikoliv jen hub jedlých, ale i všech „prašivek", t. j. hub méně chutných, nejedlých, nepožívatelných, ba i jedovatých. Nebudu zde tyto otázky rozebírati podrobně, učinil jsem to již ve své práci pro Českomoravský svaz ovocnicko-zelinářský („Ochrana hub v lese"), ale na některé myšlenky zde přece jen upozorním.

Obr. 24. *Smrž přerostlá (Morchella praerosa* Kromb.), patří mezi krásné, jedlé a zajímavé posly jara ve střední Evropě. Zvláště je domovem v Čechách a to ku podivu častým ve starých zahradách a sadech hlav. města Prahy, kde zvláště na stráních po levém břehu Vltavy, avšak také na ostrovech vltavských značně se rozšířila. Mnohými je omylem pokládána za smrž obecnou (Morchella esculenta L.), od níž se liší hlavně mnohem větší plodnicí a širšími a hlubšími otvůrky klobouku. Zprvu tmavě hnědá s jamkami mělkými, s hrubými zaoblenými mezistěnami, s růstem se v těchto jamkách rozvíjí a rozšiřuje. Smrž obecná je proti ní daleko jemnější, v jamkách i klobouku okrouhlejší. V některých pražských zahradách roste v přemnoha koloniích, z nichž některé zřejmě podléhají degeneraci a vytvářejí plodničky často velmi drobné, za to však ve velkém počtu (varieta minima Sm.). Na obr. č. 25 vidíme tento druh ve formě, pokud se týče velikosti, jen částečně degenerované. — Zmenš. Foto Tichý. Arch. ČČH.

Především je třeba si uvědomiti (a to platí i pro naše některé „znalce lesa", že houby jsou nedílnou součástí lesa. Všimněme si této otázky blíže. Již ve své první publikaci z r. 1910 „České houby hřibovité", jež vyšla r. 1911 nákladem Královské české společnosti nauk v Praze, jsem vyslovil nový a původní biologický zákon,

že „každý les a každý lesní strom má své houby". Již tehdy měl jsem v tomto směru tak velikou zkušenost, že jsem podle donesených hub poznal i les, z něhož byly doneseny. Myslil jsem a sledoval jsem při tom nejen velké houby příživné a hniložijné, nýbrž také (a to hlavně) houby spolužijné čili symbiotické. Vždyť studiem hub a jich praktickým poznáním od svého mládí jsem zjistil, že většina našich lesních hub žije vlastně v úzkém spolužijném poměru (symbiosa prostřednictvím mykorrhizy) s lesními stromy, při čemž houba prospívá svému stromu nebo svým stromům a strom své houbě.

Z tohoto biologického zákona vyplývají ovšem další dva důsledky pro člověka a zvláště pro houbaře. Chránice stromy v lese, prospíváme houbám a naopak zase chráníce houby (i nejedlé, nepožívatelné, ba jedovaté), prospíváme i stromům, čili lesu!

Z toho vysvítá i zákon pro praktické houbaře a pro nás pro všechny: chrániti les, aby byly ochráněny i houby, a chrániti (t. j. neničiti) v lese houby, a to i nejedlé, aby byl chráněn zase les a jeho stromy!

Dr. F. Smotlacha:

Jaký je životní základ symbiosy hub s lesními stromy?

Vysvětlení k ní nám podává symbiosa velkých hub, na př. žampionu obecného (Psalliota campestris L.), špičky obecné (Marasmius oreades Bolt.), májovky (Tricholoma gambosum Fr.), čirůvky dvoubarvé (Tricholoma bicolor Sch.) s travou, neboť toto spojení možno lépe sledovati. Houby tyto najdeme na mezích, sadech, pastvinách, vždy v zelené, bujné trávě, při čemž můžeme zjistit, že si houba tuto trávu sama živí, ba takořka pěstuje, poskytujíc jí patrně látky dusíkaté, aby od ní brala patrně zase uhlovodany a ochranu před časným vyschnutím a ochlazením.

Co poskytují stromy houbám jest z toho zřejmo. Patrně vodu, uhlovodany a některé látky speciální, snad různé soli, které pak mají vliv na vytváření druhů a odrůd hub, rostoucích pod určitými stromy (biologické druhy). A co houba poskytuje lesnímu stromu? Zde upozorňuji na práci Ing. A. Kubíka: Jak působí houby na půdu v lese. Nejspíše působí tu tím, že pronikají celou lesní půdu svým podhoubím a že toto podhoubí, stejně, jako staré plodnice, hnijíc, dodává stromům dusík. Je ovšem i otázka, zda jim ho neposkytuje přímo prostřednictvím mykorrhizy, jako to vidíme u bakterií na kořenech rostlin motýlokvětých. Zde vůbec vědecké bádání ještě valně ne-

pokročilo a my jen upozorňujeme naše výzkumné ústavy na tuto otázku. Pravdou je na př. to, že náš dub, který některá léta, i když roste na půdě chudé — mívá obdivuhodnou úrodu žaludů, obsahujících množství látek vý-

Obr. 25. *Smrž nejmenší (Morchella minima* Sm.), je malá, drobná hubka, rostoucí v květnu ve středních Čechách a zejména na stráních a hájích v okolí pražském, kde roste v celých hustých hejnech. Jest velmi vonná a chutná, což se vysvětlí tím, že je to stálá odrůda velmi chutné smrže přerostlé (obr. 24.), z níž se vyvinula patrně degenerací. Liší se od ní jemnějšími, drobnějšími plodnicemi, které právě pro svou zdrobnělost jsou velmi úhledné. Při tom je zajímavé, že tyto zakrslé smrže rostou stejně jako smrž přerostlá vůbec, ve velkých hejnech, ba drůzách, které však, zvláště v tomto případě, jsou rozloženy na malých prostorech v mechu a trávě, při čemž obyčejně jsou nedaleko kolonie normálních smrží přerostlých. Při tom i to je zajímavé, že tyto drobné smržíčky jsou v každé kolonii různě zmenšené, takže můžeme nalézti dospělé smrže této odrůdy ještě daleko menší, než jsou na obrázku. Nejmenší smrže sem patřící byly výšky 1½ cm a šířky ½ cm. Odkazujeme zde na obrázky v minulých ročnících ČČH. — Skut. vel. Kreslil M. Smotlacha podle skut. Arch. ČČH.

živných a zvláště též bílkovin, má pod sebou největší počet druhů hub, pod ním vždy, nebo aspoň někdy rostoucích, takže celá půda pod ním a kolem něho je proniklá jejich podhoubím. Zdá se, že právě prostřednictvím mykorrhizy z tohoto podhoubí čerpá dub látky na tolik svých žaludů. Avšak i šišky borovic, které pod sebou hostí rovněž mnoho hub, často přehojně tu rostoucích, i když rostou na půdě zcela chudé, přece jen mají dostatek semen, plných dusíkatých bílkovin.

Uvažujme znovu o případě:

Domnívám se, že podíl na získání těchto bílkovin do semen borovic mají klouzky, slizáky, ryzce, muchomůrky atd., rostoucí pod borovicí i na půdách zcela chudých. Je

to totéž, jako na našich chudých, písčitých pastvinách. Najdete tam kruhy a pruhy zelené trávy a v nich v jisté době plno žampionů obecných. Dříve byla domněnka, že tato bujná tráva vyrůstá na místech, kde krávy močily. Není tomu tak. Houby, žijíce v symbiose s travou, tuto si přímo pěstují, dodávajíce jí dusík. Tím také obohacují půdu. Zde máme vysvětlení všech čarovných kruhů hub na pastvinách, mezích, sadech, nejen žampionů, nýbrž i zmíněných špiček, májovek, čirůvek dvoubarvých atd. Zcela podobný zjev a poměr mezi houbami a stromy je v lesích, kde ovšem podobnou činnost různých druhů hub na vývoj stromů, vzhledem k nepoměru velikosti, těžko lze zjistit.

V každém případě však zde platí: kdo hnojí les? Houby. Zde mají naši vědečtí „lesaři" velký a vděčný úkol.

V. Melzer:

Čirůvka zlatistá. Tricholoma chrysites (Jungh.) Gillet.

(S vyobrazením.)

Čirůvky jsou z velké části houbami podzimu, jako na příklad z nejznámějších havelka, zelenka, čirůvka holá (Tr. nudum), čirůvka zemní (Tr. terreum) a j. v. K těmto podzimním druhům řadí se i v nadpise jmenovaná čirůvka zlatistá (Tr. chrysites).

Je to houba u nás málo známá, soudím-li tak z toho, že není uvedena ani v Smotlachově „Přehledu", ani ve Velenovského „Českých houbách", že dosud nebylo o ní zmínky v „Časopise čes. houbařů" a snad nebyla ani dodána na podzimní výstavu hub v Praze. Sám jsem ji sbíral jen třikráte: po prvé 23. října 1922, posledně 15. října 1927 a to vždy jen v menších borových lesících u Domažlic. Roste jednotlivě nebo po dvou až třech kusech, ale nikdy v houfech jako její příbuzná čirůvka zemní, nebo docela v trsech. Zde její popis, pořízený dle živého materiálu.

Znaky makroskopické: Houba střední velikosti nebo i menší. Kloubouk 4—7 cm, zprvu tupě vyklenutý nebo zvonovitý, později plochý, dosti masitý, zejména na středu poněkud vyhrbeném, jako mosaz žlutý, až hnědožlutý, na okraji mírně podvinutém a často vlnitě zprohýbaném světlejší, na středu temnější. Pokožka suchá, matná, sametově pýřitá, později rozpukaná v přitisklé hnědé šupinky, koncentricky kolem středu seřazené, tlustá a slupitelná.

Lupeny břichaté, k oběma koncům zúžené, velmi husté, zoubkem přisedlé nebo jen zaoblené, tenké, bílé, bíle na-

žloutlé, na ranách a v stáří na ostří citronově nebo hnědavě žluté.

Třeň válcovitý, 4—6 cm dl., 10—15 mm tlustý, v mládí bílý, později v dolní části nahnědle žlutý až šedohnědý, zprvu hladký a lysý, pak v jemné odstálé šupinky podrásaný.

Obr. 26. *Čirůvka zlatistá (Tricholoma chrysites* Jung.). V borových lesících celé Evropy a zvláště též v Čechách a na Moravě pozdě na podzim. Vzácná. Jedlá. Místy se prodává i na trhu spolu s havelkou, zelinkou, čirůvkou pětidílnou a pod. Lidově se nazývá ve vých. Čechách ozimkou či podzimkou. Vpravo nahoře 3 výtrusy velmi zvětšené. Jinak vše zmenšeno. — Orig. Melzer. Archiv ČČH.

Dužina bílá, dosti tuhá, chuti mírné, ale vůně nápadné, připomínající vůni cikorie nebo ještě přesněji řečeno vůni „pendreku", pouťové to lahůdky z dob našeho dětství. Tato vůně dosahuje své intensity, až když houba zasychá.

Výtrusný prach křídově bílý.

Znaky mikroskopické: Výtrusy drobné, kulovité nebo jen mírně k stopce zúžené, hladké, s jednou olejovou kapkou, 4—6/4—5 mikr. V hymeniu cystid není. Basidie útlé, 25—30/4—5 mikr.

Znaky chemické: Zelenou skalicí dužina klobouku i třeně okamžitě nabíhá do slabé šedozelené, lupeny značně intensivněji, a pokožka klobouku až do černozelené. Sodou (louhem nebo čpavkem) lupeny okamžitě sežloutnou do citronova, pokožka klobouku do ryšavě hněda.

Tato nápadná, u čirůvek tak vzácná reakce na obě jmenované látky je vedle charakteristické vůně zasychající houby dobrým vodítkem při určování tohoto vzácnějšího druhu.

V literatuře nemá ustáleného místa. El. Fries ve své Epicrisis (1838) uvádí ji jako varietu čirůvky zemní, Tricholoma terreum var. chrysites Jungh., podobně i Costantin-Dufour. Bigeard a Guillemin ji mají jako samostatný druh, C. Rea v British Basidiomycetes popisuji ji také jako autonomní druh a zná i její varietu virescens Wharton, jež se liší od typu kloboukem, třeněm i lupeny nabíhajícími do zelenava. U Rickena, Velenovského a j. autorů zdá se, že je zahrnuta v druhu Tricholoma scalpturatum Fr. Sm.

Dr. Albert Pilát:

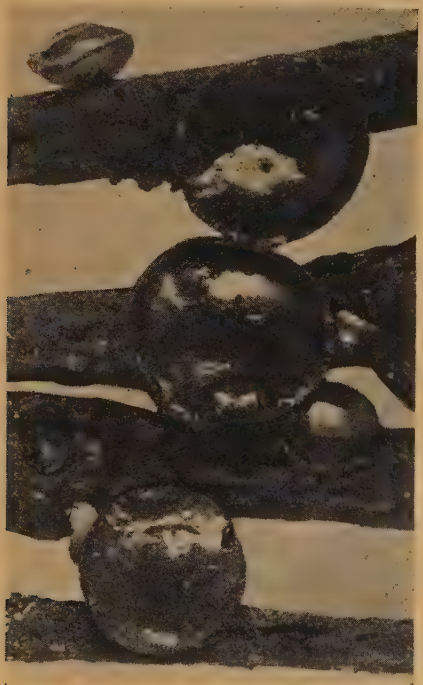
Exidia umbrinella Bres. Černorosol naumbrovělý.

Zajímavá tato rosolovkovitá houba roste vzácně na malých odumřelých větévkách jehličnatých stromů, hlavně jedlí, často vysoko na stromě. Je to drobný druh, jenž ode všech ostatních našich druhů tohoto rodu liší se na první pohled tvarem svých plodniček. Tyto jsou miskovité, takže věrně upomínají na mnohé kustřebky. Od nich poznáme je ovšem snadno dle význačné rosolovité konsistence.

Exidia umbrinella byla popsána z Evropy poprvé BRESADOLOU r. 1900 v jeho díle: „Fungi Tridentini" (str. 98, t. 209, f. 2) a sice dle exemplářů, jež nalezeny byly v okolí Tridentu v sev. Italii. Od té doby byla objevena ještě na několika dalších lokalitách ve Francii a v Německu. BOURDOT a GALZIN dobře ji popsali ve svém díle „Hymenomycètes de France" a píší o ní, že místy ve Francii vyskytuje se dosti hojně (Vogesy, Arnac, Aveyron). Také W. NEUHOFF uvádí ji ve své monografii středoevropských tremellineí (Die Pilze Mitteleuropas, Bd. II., p. 12, 1935), kde ji podrobně popisuje a barevně vyobrazuje dle exemplářů nalezených v Německu. Zjistil ji na následujících lokalitách: Vých. Prusko: Kr. Fischhausen (Sachs-Mückel, Neuhoff), Záp. Prusko: Kr. Marienwerder (Neuhoff), Brandenburg: sbíral Japp, Niederdonau (sbíral Niessl von Mayendorf). Na Slovensku byla nalezena Grešikem a jeho exemplář určil Bresadola. Sám nalezl jsem tuto zajímavou houbu dvakráte a sice na býv. Podkarpatské Rusi v pohoří Pop Ivan v údolí Liščenky (VIII. 1936), na suchých větévkách jedlových na mladém stromku asi dva metry nad zemí. (A. Pilát: Hymenomycetes Carpatorum orientalium, Sborník Národního musea v Praze vol. IIb Nr. 3, str. 39, 1940.) Dále nalezl ji v Macedonii v pohoří Korab blízko albánské hranice nedaleko osady Ničpur, rovněž na větévkách jedlových. (A. Pilát, V. Lindtner, V. Litschauer: „Ein Beitrag zur Kenntnis der

Basidiomyceten von Südserbien", Bulletin de la Société Scientifique de Skoplje, vol. 18, p. 174, 1938.)

Houba tato s oblibou roste v horských lesích, hlavně na jedli, ale byla také nalezena na smrku, modřínu a borovici. V Čechách dosud nalezena nebyla, ale lze očekávati, že i u nás roste.



Obr. 27. *Černorosol naumbrovělý* či *hnědavý (Exidia umbrinella* Bres.) je rosolovitá houba, rostoucí u nás vzácně v teplém, vlhkém létě, na větévkách jehličin zvláště jedlí. Plodnice okrouhlé, miskovité, s drobnou stopečkou na spodu, jen zřídka srostlé, rosolovitě kompaktní, temně hnědé, nahoře lysé, dole slabě brvité. Houba podeštná, rozšířené v celém mírném pásu sev. polokoule. Snímek z vých. Karpat, Pop Ivan u Trebušan, údolí Liščenky. Trochu zmenš. Foto Dr. A. Pilát. Archiv ČČH.

Plodnice tohoto zajímavého druhu jsou okrouhlé, jednotlivé, nesrůstající dohromady, jen zřídka kdy rostou hustěji vedle sebe a pak někdy dvě sousední plodnice svými okraji trochu srostou. Tyto jsou miskovité s nepatrnou stopečkou na spodu, kterou přisedají na drobné odumřelé větévky jehličnatých stromů, 1—2 cm v pr. a ½—1 cm vysoké, dosti kompaktně gelatinosní konsistence, žlutohnědé či červenohnědé až umbrově hnědé, zevně jemně drsné až hladké, vespod nepatrně chloupkaté. Mírně vyduté hymenium jest často skoro ploché, hladké či řasnatě hrbolaté s nečetnými bradavkami, jež jsou tupé, velmi řídce rozsázené a za sucha černé. Hyfy gelatinosní, zprohýbané, přezkaté, 1—2½ mmm tlusté. Basidie 10—12×6—7 mmm, opak vejčité se 2—4 sterigmaty vyčnívajícími nad gelatinosní vrstvu. Výtrusy jsou válcovité, prohnuté, bezbarvé, 9—12 (15)×3—4 mmm.

Bezpečně známa jest dosud jen z Evropy, ale zdá se, že roste i v Sev. Americe. Odtud byl popsán velmi podobný druh, a sice: *Tremella pinicola* PECK New York St. Mus. Rep. 39:44, 1886 *Exidia pinicola* PECK-COKER, Elisha Mitchell Sc. Soc. Journ. 35:150, 1920, jež jest buď velmi příbuzná s naší houbou, anebo, což jest pravděpodobnější, jest s ní totožná. V případě totožnosti mělo by přednost jméno Peckovo. Od evropské Ex. umbrinella Bres. liší se dle údajů autorů pouze menšími výtrusy.

Pozn. red.: *Exidia umbrinella* Bres. roste skutečně v Čechách. Sbíral jsem ji tu několikráte a to již v letech 1911—12 (lesy královéhradecké, u Kerska, Jirny a j.). Také na pražskou výstavu byla několikráte donesena. Je to houba podeštná. Sm.

Dr. Klement Salač:

Houby od Berlína (Berlin).

Za svého pobytu na profesorských kursech koncem října 1941 v Rankenheimu u Berlína, měl jsem dobrou příležitost nejen přehlédnout, ale i sbírat tamní pozdní houby. Místo našeho pobytu a kursu bylo přímo v lese, a to v písčité borovině, sem tam promísené břízami. Zem byla většinou zcela bez porostu, jen místy se objevoval lišejník islandský. Přes to zde rostly houby jako u nás na podzim v borovinách. Většinou to byly houby jedlé, které jsme si dali připravit k jídlu. Chutnaly nám zcela dobře. Hojný zde byl hřib hnědý a žlutomasý, řidší kožešník (B. variegatus). Také havelka a zelánka tu již rostly. A nyní něco zajímavého! Všechny tyto houby rostly zde nikoliv z mechu a p., nýbrž přímo z holého písku.

Ke konci října, kdy se oteplilo (jako i v Čechách), vyrostly tu i václavky. I hřib jeden, kozáku podobný, asi to byl křemenáč březový, jsme našli. Ten nám chutnal nejlépe.

Pozn. red.: Vidíme, že naše sdělení na jiném místě v ČČH, že houby evropské si jsou zcela podobné, a že v Čechách a na Moravě roste vlastně soubor hub z celé Evropy (houby z jihu, severu, východu i západu), bylo zprávou autorovou potvrzeno. Stejně jí byla potvrzena i naše nauka o symbiose hub se stromy a náš zákon: každý les má své houby. Ano i les u Berlína má své houby, avšak, poněvadž je to písčitá borovina, má stejné houby, jako písčitá borovina Čech a Moravy. Konečně vidíme ze zprávy Salačovy, že i pozorování a výzkum hub našich lidí jinde a zejména na všech místech Evropy má velkou cenu

i pro studium a výzkum hub u nás. Proto jsme uvítali tento článek — stejně jako článek J. Spáleného o houbách z Alp.

*

Pozdní houby. Poradna ČČH a ČMS měla zásilky hub r. 1941 ještě koncem listopadu a začátkem prosince. Většinu těchto hub donesli jsme na pondělní přednášky ČMS a byly zde také vysvětleny a zapsány. Pokud bylo možno — odpověděli jsme všem našim přátelům zvlášť. Mnozí Pražané letos i ve sněhu v prosinci zajížděli na houby do okolních lesů, neboť houbařství u nich spojuje dvě složky, t. j. jednak praktickou, užitečnou, výzkumnou i vědeckou, jednak zdravotní i tělovýchovnou. Z toho důvodu konají se také vycházky ČMS a to jak hlavní, tak vedlejší v Praze i na venkově po celou zimu. Sám jsem byl v lesích královéhradeckých v listopadu a prosinci každý týden. Mám k tomu za svého pobytu na venkově dobrou příležitost. Z pražských zásílatelů hub do poradny, za účelem výzkumu, jmenujeme na př. mladého spolupracovníka p. Vladimíra Filípka z Břevnova, který po prošlých mrazech koncem listopadu poslal ze Šárky u Vokovic pěkné plžatky modřínové, strmělky: Cl. brumalis, metachroa a cyathiformis, dále Stropharia merdaria a pavučinec skořicový. O jiných spolupracovnících, na př. p. Konrádovi, Ant. Pomajzlovi (Bílá Hora) a j. píšeme na jiném místě. *Sm.*

Josef Herink:

Jaké houby rostou v Číně?

Houbová květena východní Asie jest dosud velmi málo známa a hlavně Čína byla v tomto ohledu dosud „terra incognita". Teprve letos vyšla první větší práce o vyšších houbách této ohromné země. Jest to pojednání Dra Alberta Piláta ze Zemského musea v Praze: „Basidiomycetes a cel. Emilio Lecentio in itineribus per Chinam septentrionalem annis 1914—1936 susceptis lecti", Annales Mycologici, vol. XXXVIII., str. 61—82, tab. I—III, Berlin 1940. (Čínské stopkovýtrusé houby, které nasbíral v severní Číně Emile Licent na svých cestách v letech 1914 až 1936.)

Emile Licent, člen Jesuitského řádu a misionář, zasvětil celý svůj plodný život, jak propagaci katolické církve v Číně, tak také vědám přírodním a prozkumu této ohromné země. Ztrávil téměř svůj celý život v Číně. Již od svého mládí zajímal se o vědy přírodní a tato záliba nebyla z posledních příčin, jež zavedly ho jako misionáře do Číny. Na nesčetných cestách, jimiž prokřižoval celou severní Čínu, od Mandžuska přes Mongolsko až k jezeru Ku-Ku-Nor v dolním Tibetu, nasbíral ohromné množství přírodnin všeho druhu.

Z jeho podnětu bylo založeno velké množství čínské přírodovědecké museum v Tientsinu (Museum Hoang-ho-Pai-ho), jehož velká komfortní betonová budova vévodí ulici Race course Road. Pan Emile Licent jest ředitelem tohoto musea.

Material, který nasbíral on sám, nebo jiní sběratelé, se v tomto museu třídí a vědecky zpracovává, nebo když není domácích badatelů, zasílán jest ke zpracování vyhlédnutým badatelům do ciziny.

Veškeré vyšší houby na dřevě rostoucí byly svěřeny Dru Albertu Pilátovi v Praze k prostudování a to proto, že zmíněný v předchozích letech zpracoval bohatý materiál vyšších hub, které mu byly po řadu let zasílány z Východní a Střední Asie a ze Sibiře. Výsledky svého studia uveřejnil v několika obsáhlých pracích v Paříži.

Materiál čínských hub, zaslaný do Prahy ke zpracování, jest obsáhlý a nesmírně zajímavý, hlavně proto, že tolik čínských vyšších hub ještě nikdy před tím shromážděno nebylo. Zásilka obsahovala asi 1000 exemplářů, z nichž některé značně veliké, jež vyplňovaly velikou bednu, vyloženou zinkovým plechem.

Z práce Dra Piláta se dovídáme, že v Číně rostou z valné části tytéž druhy hub, jako u nás. Je to zjištění jistě zajímavé, když uvážíme, že jevnosnubné rostliny rostou v Číně zcela jiné, než ve Střední Evropě.

V Číně rostou ovšem i jiné druhy, které v Evropě nerostou, nebo alespoň dosud nebyly nalezeny, za to však známy jsou ze Severní Ameriky. Toliko malý počet druhů rozšířen jest jen v Číně a nejvýchodnější části Asie. Řadu druhů, vědě dosud neznámých, Dr. Pilát v citované práci popisuje a vyobrazuje.

K výzkumu jednotlivých druhů hub u nás poznamenáváme, že jsem sám měl v ruce přes 2.800 druhů velkých hub u nás, a přes 1.500 jich zkoušel, pokud se týče jedlosti. „Přehled hub", který jsem napsal na žádost svých spolupracovníků původně jako katalog mykologických výstav ČČH a ČMS, obsahuje 1.000 našich nejdůležitějších hub, v nichž je obsažena také většina našich nejcennějších hub, stejně jako houby jedovaté a jinak významné. Nejsou zde tedy naprosto vyčerpány všechny houby, o nichž je řeč v ČČH, které byly na našich výstavách, a které jsem sbíral a měl v ruce. Těch obsahuje „Přehled", jedna z našich nejobsažnějších a nejúplnějších knih o houbách, asi polovinu. Samozřejmě, že knihy, které obsahují 60, 100, 200, 500 druhů, naprosto nestačí k vystižení a poznání všech hub u nás. Avšak můj „Přehled hub" k tomu dobře dostačí, neboť může při svém velkém počtu příkladů vyčerpati a vystihnouti dobře rody zvlášť důležité, na př. hřiby, ryzce a pod., a z ostatních uvésti podle důležitosti alespoň základní druhy.

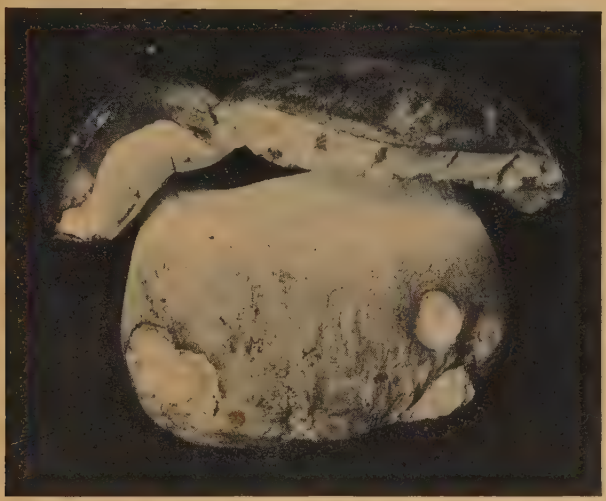
Celkem roste v Čechách a na Moravě, stejně jako v celé střední Evropě, 3.000 druhů hub. Smotlacha.

Dr. F. Smotlacha:

Hřib roste i těžce porušen.

Mnohokrát jsem již od r. 1910 vysvětloval, proč „hřib neroste, když ho někdo uhlídá", čili proč si nadarmo necháváme dorůstat malé hříbečky ráno nebo dopoledne v lese při sbírání hub nalezené. Hřiby rostou nejlépe, jsou-li ukryty v zemi, humuse, mechu nebo listí, a nikoliv rostou-li na povrchu půdy, kde podléhají silně vlivu proměn teploty, větrům, suchu, atd. Zvláště jsou tu vydány hmyzu. Proto hříbek, který ráno nalezneme drobný a nevyvinutý, je již ve vzrůstu přírodou (zvláště „červy") zarážen a dále neroste. Zato kolem vyrůstají hřiby, které jsme v jejich mládí nespatřili, neboť byly ukryty a zároveň ovšem chráněny i před změnami počasí a hlavně před „červy".

Že hříbek potřebuje kryt ke vzrůstu a bujnému vývoji, kde plodnice dorůstají často překvapující velikosti, svědčí různá monstra, t. j. hřiby s těly (nožkou) a hlavami různě poškozenými, ale přece jen řádně jinak vyvinuté a dorostlé. V ČČH ukázali jsme je na mnoha místech a v tomto čísle má dva obrazy (fotografie) takových hřibů, jež je mnohdy možno spatřit na našich trzích.



Obr. 28. *Hřib obecný* čili *smrkový (Boletus bulbosus* Sch.). Vzrostlá plodnice snad nejchutnějšího hřibu, která patrně již v mládí byla shora přišlápnuta, avšak přes to dorostla a plně se vyvinula. Na těle plodnice je ovšem vliv zmíněného poranění dobře zřejmý. Fotografie tato je svědectvím, že i hřiby mohou, třebas v mládí byly silně poškozeny, dále růst, rostou-li ovšem skryty a za vhodného počasí. Kdežto hříbky, jež rostou nekryty, bývají postiženy suchem, chladem nebo hmyzem, takže záhy přeruší svůj růst. Odtud domněnka, že „h ř í b e k n e r o s t e, k d y ž h o n ě k d o u h l í d á". — Zmenšeno. Foto Sm. Arch. ČČH.

Na svých studijních cestách navštívil jsem jednou i německého mykologa Kallenbacha v Darmstadtu v západním Německu. S ním a se svou ženou zašli jsme i do krásného listnatého městského lesa, kde jsme za půl hodiny nasbírali snadno košík hřibů, neboť přečetní návštěvníci lesa si hřibů a jedlých hub, kterých tam rostlo plno, vůbec nevšímali. Rostlo tam i mnoho hřibů a zvláště též modráků kovářů (B. erythropus Krombh.), poškozených od lidí při procházce. Tak rostly zde hřiby i modráky s poloviční hlavou, nebo s hlavou, jen ve zcela malé části zachovalou. Ostatní část byla uštípnuta. Podobné defekty, částečně doplněné regenerací houby, byly i na nohách hřibů a modráků.

Obr. 29. *Hřib obecný* čili *smrkový (B. bulbosus* Sch.). Zajímavá ukázka tohoto druhu, jak ji sbíral Ing. Jar. Rozehnal v lese u Kostelce na Zlínsku. Rostl na kraji lesa z myší díry v suché mezi. Takovýmto způsobem rostou houby a zvláště ovšem hřiby dosti často, vyrůstajíce mnohdy ze značné hloubky a s nohou silně prodlouženou a stluštělou. Na jakosti houby se tím nic nemění, nález však je vždy zajímavý. Kdo sleduje hromady hřibů na trzích v letech, kdy houby hojně a bujně rostou, může zde nalézt mnoho různých zvláštností tohoto druhu, které naznačují, jak velmi různým způsobem překonávají houby a zvláště též hřib různé překážky, jež se jim při vývoji plodnice naskytnou. Zmenš. Foto Rozehnal. Arch. ČČH.

Myslím, že i většina našich čtenářů — sběratelů hub našla ve svém životě několikráte plodnice hřibů, modráků a j. hub v mládí za prvního vzrůstu silně poškozené, avšak později opětně regenerované a doplněné. Velmi často jsou tu i poruchy trvalými překážkami, na př. kořeny stromů, na vývoji plodnic způsobené. Bylo by záhodno sledovati vliv podobných překážek na vývoj hub podrobněji. I to je programem našeho mykologického výzkumu. Posílejte nám laskavě zprávy a obrázky takových regenerací a poškozených vývojů.

Dr. F. Smotlacha:

Při každé větší škole a každé větší obci (městě) mykologická zahrada.

Přinesl jsem návrh, aby v Praze byla zřízena s připojenými enklavami lesními a pastvinnými ústřední mykologická zahrada, jež by byla světovým, vědeckým unikátem, a jež by mohla býti při dobré organisaci dokonce i podnikem hlavnímu městu Praze velice výnosným. Při tom jsem sdělil, že mám vlastně pro svou potřebu takovouto myko-

logickou zahradu hotovou. Centrum její je v Praze, v jejich parcích a v okolních lesích a další součástky její v lesích královéhradeckých, pardubických, dohalických, chlumeckých a j. Když potřebuji houby pro své pražské i venkovské výstavy, zajedu si (v Praze zajdu si) pro potřebné druhy hub, neboť vím, kde rostou, a přibližně ovšem také, kdy rostou.

Obr. 30. *Smrž lahodná (M. deliciosa* Krombh.). Je to zajímavý druh čili odrůda smrže, který připomíná smrž špičatou i smrž obecnou a vyznačuje se světlehnědou, až poněkud pleťovou barvou. Má jistě také vztahy ke smrži přerostlé a jejím odrůdám (viz obr. 24 a 25). Smrže jsou zajímavé a pozoruhodné houby, rostoucí od března do května, zřídka ještě na začátku června. Jsou vesměs jedlé. Vedle několika hojnějších druhů, které však jsou ve své tvářnosti velice proměnlivé, roste u nás několik druhů vzácnějších, na něž mnohý z našich přátel přijde jen jednou za života. První monografii o našich smržích napsal Smotlacha již v I. ročníku ČČH, kde uvedl přehled u nás nejhojnějších druhů. Od té doby bylo u nás nalezeno leccos nového, jak o tom svědčí články a obrázky v ČČH. Naši krajoví pracovníci měli by zjistit všechny druhy smrží a jim příbuzných rodů ve svém okolí. Jde tu nejen o výzkum, nýbrž i o přípravné práce k zamýšlené mykologické zahradě s ústředím v Praze a odbočkami všude v Čechách a na Moravě. — Druhou houbou na obrázku je malá černá kustřebka, *ouško černé (Otidella nigrella* Pers.). Jest jedlá. Slabě zmenšeno. Obrázek vzat z Krombholze. Archiv ČČH.

Nuže, při každé škole, obci a městě (hlavně ovšem tam, kde je k tomu snadná příležitost), měla by být takováto mykologická zahrada, t. j. v každém místě (na každé škole) znalec, který by houby v okolních lesích (lukách, polích, zahradách a sadech) dobře znal, takže by mohl — na př. učitel své žactvo — v určité době vést přímo do lesa a ukázat jim zde příslušné důležitější ovšem houby.

Myšlenka je ovšem dnes těžko proveditelná, neboť dosud nemáme u nás dosti takových znalců, ale v blízké době se jistě uskuteční, jestliže vytrvají všichni ti, kteří dnes u nás kolem ČČH a ČMS v houbách pracují.

Dnes je ovšem u nás rovněž několik pracovníků ze starých mých přátel, kteří namnoze od r. 1910 (většina již

zemřela) se mnou pracují, a kteří mají rovněž „své" mykologické zahrady čili „místa", kde jim rostou houby jedlé (to se neprozrazuje), ale i nejedlé a jedovaté, ale není jich mnoho. Uveďme některé: Jar. Sýkora: lesy v okolí Čes. Brodu, Dr. Oktavec: Karlštejn, Fr. Neuwirth: lesy bučovické a jindřichohradecké, Dr. Vávra: Šárku atd. Je však potřebí, aby jich bylo více, mnohem více. Proto právě voláme po regionálním (krajovém) výzkumu Čech a Moravy, proto zakládáme odbočky a hledáme důvěrníky ČMS, aby se touto prací zajistily mykologické zahrady pro každé houbařské místo, důležitější města, školy atd.

K těmto mykologickým „zahradám" netřeba peněz, vždyť prozatím to bude jen dobrá znalost hub v příslušném parku, lese atd. rostoucích, která ovšem vyžadují také práci od našich pracovníků. Bude-li práce pokračovat jako nyní, budeme mít mykologické zahrady ve všech důležitějších našich houbařských střediscích: Nymburk, Jaroměř, Pečky, Město Žďár, Kolín, Brno, Hradec Králové, Lomnice nad Pop., Turnov, Pardubice, Pelhřimov, Plzeň, Roudnice nad Lab., Olomouc, Zlín, Náchod, atd. atd. Všude se pracuje nebo začíná pracovat.

Dr. F. Smotlacha:

Zajímavosti z tohoto sešitu ČČH.

V trojčísle 6.—8. přispěla opětně řada spolupracovníků, při čemž nebylo možno ani všechnu látku vyčerpati. Nemohli jsme zařaditi velmi zajímavé články četných našich spolupracovníků, nechali jsme je jednak pro příští sešit ČČH, jednak pro samostatné knížky o houbách, které chystáme. Jsou to zejména práce pp. R. Beneše, dr. P. Bohuslava, J. Bubníka, R. Jansy, F. Kolaříka, M. Langera, F. Matouška, J. Otruby, ing. Z. Schaefera, J. Sobotky, M. Svrčka, dr. R. Vávry, A. Zoula atd. Do tohoto čísla přišly články spolupracovníků, majících v redakci větší zásobu prací, z nichž byly vybrány články, jež doplňují obsah sešitu, dále články aktuální, jednající o houbách minulého roku. Jak vidět, je velkou výhodou pro přispívatele, mají-li v redakci větší zásobu prací. Také se ukazuje, že ČČH má v poslední době řadu nových bystrých přispívatelů.

Článek Melzerův „Čirůvka zlatistá" ukazuje, jak autor dovede vybírat z našeho bohatství hub to nejlepší pro ČČH. Tato houba roste porůznu v Čechách a na Moravě spolu s podobnými jedlými čirůvkami, jako je zelánka, havelka, ozimka (T. portentosum, quinquepartitum, sejunctum, equestre) atd. a přichází někdy s nimi i na trhy. Sbíral jsem ji na Hradecku.

Dr. Pilát, který sleduje u nás především houby na stromech žijící (je na př. specialistou v choroších), píše o vzácném černorosolu, Žádáme jej o další práce pro ČČH.

Práce dra Salače potvrzuje jen dávnou moji zkušenost, kterou jsem mnohokráte zdůraznil v ČČH, že houby celé střední Evropy jsou si velice podobny, ba skoro úplně stejné. Houby Čech a Moravy vzhledem k tomu, že naše kraje leží uprostřed Evropy, mají velmi rozmanitou půdu, silně pahorkatou a řekami rozrytou, s bohatými lesy, shr-

nují proto v sobě velké houby celé Evropy. Najdeme zde houby Evropy severní i jižní, východní i západní.

Josef Herink ve svém článku ukazuje hlavně na vědeckou práci dra Piláta, při čemž o houbách v Číně podává jen stručný úsudek, že jsou podobné našim. Zde jsme u jádra věci. Všechny houby u nás obecné patří téměř celé Evropě. Při svém studiu hub na svých cestách celou

Obr. 31. *Ušičko černé (Otidella nigrella* Pers.), dříve černovka *(Pseudoplectania* Fuck.), roste na jaře od března do května na teplých výslunných místech ve smrčinách, často ve společnosti se smržemi nebo chřapáči. Je sice jen drobná a černá hubka, uvnitř poněkud obrvená, avšak dá se jísti v polévce jako jiné jarní kustřebky a houby smržovité. Žádáme svoje čtenáře o sdělení, jaké kdo s ní (a s ostatními zimními a jarními houbami) má zkušenosti. Foto Tichý. Archiv ČČH.

Evropou, nenalezl jsem na př. na přečetných místech v Německu nic odlišného od hub u nás. Totéž jsem zjistil v Polsku, Rusku, Švédsku, Dánsku, Holandsku, Belgii, Francii, Švýcarsku, Italii, Anglii atd. Největší rozdíly jsem nalezl ve Švýcarech a v Italii, dále na Volyňsku v Rusku, avšak tyto odlišnosti byly v celku nepatrné proti většině hub, které jsou všem uvedeným zemím i našim krajům společné.

Třeba však ještě i to připomenouti, že naše houby, obsazujíce většinu hub celé Evropy, podobají se i houbám Sev. Am. a Asie.

Další naše články od Petra Vlka, Jos. Háši, J. Juránka, M. Sýkory, J. Kafky, ing. Bendy, J. Stříbrského, Fr. Šmardy, dr. Hoška, H. Schmidta, A. Andrese, dr. Šedivého podávají nám zprávy z výzkumu hub u nás. Jednak jsme k nim svoje poznámky již připojili, jednak jich nepotřebují. Připomínáme jen, že kol. Juránek stál u začátku ČČH, stejně jako dr. Hošek, dr. Šedivý a kol. Stříbrský.

Článek kol. dra Šedivého a Schmidta bylo nutno z technických důvodů odložiti na příště. Také článek Juránkův a Sýkorův.

■

Jídla z hub. Předseda odbočky ČMS ve Slaném tamní cukrář Ant. Horák, byl první u nás, který uspořádal (již r. 1933) pro veřejnost celkovou výstavu jídel z hub v široké její možnosti. Mnohá z těchto jídel uvedli jsme již v ČČH a ještě uvedeme. Viz také knížku: Smotlacha: Houby v kuchyni, kde je obsaženo několik jeho výborných receptů.

Petr Vlk:

Moje hlášení za rok 1941.

(Polička.)

V září a říjnu 1941 (5. IX. až 31. X.) jsem měl ve zdejší hlavní škole stálou výstavku hub, na chodbách ve 22 vitrinách, celkem asi 200 druhů. Také ve výkladní skříni zdejší lékárny jsem vystavoval významnější druhy hub po celé září a říjen, až do prvních silnějších mrazů. Výstavku ve škole shlédlo učitelstvo okresu na své učitelské konferenci, a výsledkem byly troje exkurse (do Sv. Sádku, Oldřiše a Sv. Kateřiny). Výstavku v lékárně zprostředkoval zdejší místní osvětový sbor.

Ke konci října se sběr omezil na havelky, které se zde jmenují p u m p r d y, dále na třepenitky, hlavně na třepenitku cihlovou a zakouřenou, jež zde rostou ve velkém množství.

Čirůvky mýdlové, kterými jsem v srpnu a září opovrhoval, našly u mne v říjnu milost a přinesl jsem jich 24. X. plnou tašku. K nim se mi také připletla houba jim velmi podobná, již z dálky svou bělostí vábící, s lupeny růžovějícími, podobná jim i masem, nohou, tloušťkou, dole do špice a na klobouku hnědou. Nepodařilo se mi ji určit. (Pozn. r e d.: Všichni čtenáři, kteří tuto houbu domníváte se znát, sdělte to redakci. Správnou zprávu sdělíme v ČČH).

Ke konci října začaly růst znovu holubinky. Tak jsem našel vrhavku, holubinku křehkou a pozdní. Hojně zde roste liška nálevkovitá. Les na Šibeňáku byl přeplněn tisíci kusy ryzce hnědého, který svou vůní již z dálky na sebe upozorňoval. Rostl až do mrazu. Ze svých výletů do zdejších lesů donesl jsem asi 2 q hub; mnohé z nich po určení putovaly buď na výstavku nebo do kuchyně. Mnohé však i na hnojiště. Nasušil jsem si hub pět velkých lahví, také v octě mám jich plno. Chutnají mi zvláště mladé slizáky mazlavé, muchomůrka růžová, klouzek bílý (vejmutováč), ryzec obecný i černohlávek a j.

Hřibků bylo letos málo. Chlapci mi donesli také 1 kus Globaria bovista, a také pěkný trs kotrče kadeřavé, který byl vystaven.

Zájem o houby byl značný a příštím rokem bude asi ještě větší.

P o z n. r e d.: ČMS a ČČH děkují svému spolupracovníkovi Petru Vlkovi za jeho příkladnou činnost. Jsme přesvědčeni, že v lesích v blízkém okolí Poličky záhy bude nalezeno i vhodné místo na místní mykologickou reservaci (zahradu), jež bude i místem pro ochranu hub.

Výzkum Hvězdy u Prahy. Pan A. Pomajzl z Bílé Hory zná jako dobrý houbař dobře Hvězdu, kde již mnoho let houby sbírá. R. 1942 nepřestal ani v době mrazů, kdy našel tu ještě mnoho druhů hub, ovšem již zmrzlých. Tak nasbíral ještě mladé, svěží václavky, které koncem října za teplejšího počasí znovu vyrostly a v prvních mrazech listopadových zmrzly. Nalezl je nerozmrzlé a proto svěží a v původní barvě.

*

Výzkum Hanspaulky u Prahy. Pan Vl. Křenek, prap. četnictva, donesl 10. XI. z Hanspaulky z lesíka na svahu k Šárce krásné plžatky modřínové, které byly úplně svěží, a kdo by nevěděl, že před tím byly zmrzlé, ani by to snad nepoznal. Vyrostly patrně na místě zcela chráněném.

Josef Háša:

Paběrky z lesů Nízkého Jeseník (r.u 1941).

Lesy Nízkého Jeseníku jsou rájem sportovních i venkovských sběratelů hub. Tají v sobě místa proslulá bohatou úrodou hřibů, vyhledávaná celými zástupy houbařů širého olomouckého kraje, kteří ještě

za tmy časného jitra, ověšeni brašnami, koši a tlumoky, jako první pasažéři probouzejícího se města i okolních osad plnili čekárny místních nádraží. Jejich vytrvalost byla podivuhodná. Mnohay i za nepříznivého počasí vábné hřibové sezony bylo lze viděti jednotlivé skupiny houbařů, tajemně se vlekoucí po rozmoklých cestách a příkrých, kluzkých chodníčcích za pomoci všech možných dopravních prostředků. Nebylo divu! Všechna ta žárlivě tajená místa hřibové úrody byla obyčejnému smrtelníku více méně vzdálena. Však se také sbíraly většinou jen hřiby. Potvrzuje to již poznámka řady venkovanů, jimž na jejich dotaz, co je hledáno v lese, když již žádné houby nerostou, bylo odpověděno, že václavky. Všichni si téměř stejnými slovy ulevili: „No jo, co pak václavky!" Zdálo se, že tyto plebejské václavky, přes to, že se na trhu prodávají, pro sebe vůbec za houby nepovažují, ač jich tu letos po dobu asi 14 dní po několika vydatných sprškách rostly opravdu spousty. Dnes ta místa nejproslulejší hřibové úrody leží vesměs za hranicemi Protektorátu.

Celková úroda hub, pokud bylo lze ji ve zbývajících částech lesů Nízkého Jeseníku sledovati, byla tu letos nevalná. Jednou z příčin toho, kromě značného opoždění ve vývoji veškeré letošní vegetace na jaře byla jistě záhy přikvapivšího chladna podzimních nocí, provázená silnými vichry. Větrné uragany, které byly letos od samého počátku jara hlavním znamením počasí Nízkého Jeseníku, způsobily také v těchto lesích nesmírné, milionové škody, jakých tu téměř není pamětníka. Celé kopce jsou oholeny, obrovité stromy jako stébla polámány, vykáceny i s kořeny a celými centy půdy a kamení leží bezvládně v nepořádku jeden přes druhý jako někde v pralese. Snad také proto objevilo se tu letos spousty krásných bedel vysokých, s plodnicemi namnoze obrovskými. Bylo jich tu mezi povalenými stromy, kam nyní slunce dokonale pronikalo, tolik, že jsem je měl pravidelně dvakrát týdně po dva měsíce k večeři, nečítaje v to i úpravu jinou. Druhá houba, které se tu letos znamenitě ve smrčinách dařilo, byla „babka" — B. chrysenteron. Našedivělý klobouček s červenavě prohlédající dužinou byl z daleka patrný i v úvozech, po obou stranách lesem vroubených. Houbu tuto zde na venkově málokdo zná a protože lehce plesniví, ji také nikdo nesbírá. Shnilo jí tu bohužel letos spousta bez užitku. Letos rostlo tu také mnoho pýchavek bradavičných, které se oloupané, na lístky nakrájené a jen napolo na mastnotě osmažené osvědčily jako znamenitý, lehký i aromatický pokrm.

Zde je však nikdo nesbírá, byl jsem vysmíván, že jím prašivky. Na příkré stráni ve smrčině nalézal jsem po dobu asi 3 neděl mnoho klouzků sličných.

Protože odborně bývá tato houba kladena pod modřín (právě jsem nyní četl v 1. čís. ČČH zprávu odchylnou), pustil jsem se do hledání tohoto stromu — ale marně. Nejbližší našel jsem až v protějším lese přes cestu asi 100 m odsud. Nacházel jsem tu také vždy několik exemplářů slizáku mazlavého. Z klouzků rostl tu letos ve větším množství po krajích smíšeného lesa klouzek kravský a hřib dutonohý, který zde rovněž není sbírán.

Dosti hojný, ale po dobu jen asi jednoho týdne, byl tu Lactarius volemus, který je sbírán jen asi polovinou houbařů. Viděl jsem jej též i na trhu.

V poněkud větším množství nalezl jsem ve smrčinách okolo skupinky malých osik Boletus rufus, který je tu pod názvem „janek" pilně sbírán, jakož i Boletus erythropus, který je sbírán zase jen polovinou houbařů. Někteří vědí, že je to houba jedlá a přec do něj kopnou. Soudím, že jej asi dobře neznají a že tak činí ze strachu před satanem. Často potkával jsem sběratele s plným košem březových kozáků. Hledal jsem proto březiny, neboť tento místo sběru nechtěl prozraditi. Ale marně, nenašel jsem ani jediného. Na houby ostatní byla tu letos úroda slabá. Jejich nálezy byly více méně jen ňahodilé. Jsem však přesto spokojen. Nasušil jsem si na zimu slušný sáček houbové směsi a 12 zavařovacích lahví naplnil znamenitými, v octě naloženými václavkami,

kromě požitku z hub čerstvých, které jsem po celou tu dobu míval v různých úpravách.

Říkává se, že člověk správně ocení jen to, co nemá. To se vztahuje dnes i na houby. Teprve nedostatek jiných potravin ukazuje, jaké hodnoty dnes ještě hnijí v lese bez užitku a jak by mohly býti snadno a hlavně zdarma zužitkovány.

K vůli úplnosti zmiňuji se také o dvou otravách houbami, jež se tu přihodily. Prvá byla otrava kyselinou helvelovou. Zkušený, v lese vyrostlý myslivec snědl větší porci smržů obecných. Předem je nespařil a upravil je asi kvapně, nedostatečně smažené. Pocítil záhy nevolno a na radu jednoho z přátel vypil kalíšek slivovice. Onemocněl velmi vážně. Po celou řadu dní byl upoután na lůžko. Jak lékař pravil, alkohol napomáhal ještě více vstřebání jedu. Je proto nutno něčeho takového se v podobném případě vystříhati. Pacient se však úplně uzdravil. Druhý případ byla pseudootrava václavkami. Na venkově zde někde připravují sekanou pečeni, v níž místo masa jsou hřiby. Z nedostatků hřibů jedna hospodyně užila k tomu syrových, rozsekaných václavek, jež před tím v celých kusech jednotlivých menších plodnic vařící vodou spařila.

Jako hospodyně ochutnávají syrovou masovou směs sekané pečeně před pečením, je-li dosti slaná, učinila tato rovněž tak i se syrovými václavkami. Následek toho byla nevolnost a časté vrhnutí po dobu tří dnů, načež následovalo uzdravení.

O případnou záměnu hub se zde jednati nemohlo, neboť tytéž houby stejného sběru v jiné úpravě chutnaly všem znamenitě. Ochutnal jsem sekanou sám, nechutnala mi a také ji nikomu nedoporučuji.

Mimochodem podotýkám, že jednou jsem ochutnal malý kousek syrové václavky a polkl. Nevrhl jsem sice, ale valně mi po něm nebylo. Cítil jsem odpor k václavce několik dní.

Za zmínku ještě stojí, že i jedovatých hub a muchomůrek vůbec bylo letos v lesích Nízkého Jeseníku celkem málo, mnohem méně než v letech minulých. Výminku z toho činí muchomůrka citronová, kterých jsem tu viděl letos velmi mnoho. O ní ovšem dnes již ze Smotlachových objevů víme, že je neškodna.

Pozn. red.: Václavka je za syrova nechutná, avšak vařením se chuť její stává příjemnou. Otrava ve článku uvedená, je otravou nepravou, otravou alergickou, idiosynkretickou.

J. Kavka:

Houby na Hořovicku.

Chci se zmíniti jen o houbách nejhojnějších a to v pořadí jednotlivých letních a podzimních měsíců. Jarní sezona nepřipadá tolik v úvahu, poněvadž na Hořovicku se vyskytují vesměs lesy jehličnaté a jarní druhy Ascomycetů či jiných hub jsou u nás vzácností.

ČERVENEC:

Letní sezonu zahajuje ryzec ryšavý. Vyrůstá hromadně, ale protože je po celý měsíc velmi sucho, vytváří jen malé plodničky. Druhou nejhojnější houbou v červenci je muchomůrka tygrovaná, která vegetuje i za největšího sucha stejně jako ryzec peprný, pavučinec kozlí a některé holubinky (hlavně virescens, vesca a foetens). Pokud se vyskytují ojedinělé některé hřibovité, jsou brzy červivé. Také růžovka, která má u nás svoji hlavní sezonu koncem července, bývá za sucha červivá a k nepotřebě. Lišky (C. cibarius) se vyskytují dosti hojně, ale v nepatrných exemplářích jako ryzce ryšavé.

SRPEN:

První polovina měsíce má dosud mykofloru červencovou. Od 15. nebo od 20. začíná opravdová sezona hřibovitých. Nejprve se objevuje klouzek sličný, pak hř. žlutomasý, strakoš, hř. peprný a konečně i hřib obecný. Poslední dny vyznačuje hřib dutonohý a klouzek kravský. To

jsou naše nejhojnější Boletaceae. Velmi častá je v této době i katmanka pošvatá a čechratka podvinutá, krásnorůžek a kuřátka.

ZÁŘÍ:

Měsíc, nejbohatší na houby, jak kvantitativně, tak kvalitativně. Narůstají do ohromných exemplářů některé holubinky, ryzec ryšavý, ryzec hnědý, líbovonný (ve spoustách) a šeredný. Poznamenávám, že ryzec kravský (torminosus) není u nás příliš rozšířen. Zato je velmi častá muchomůrka citronová. Svou hlízou, pochvou jakoby odstřiženou a útržky plachetky na klobouku je dobře odlišena od prudce jedovaté m. zelené, rostoucí na zcela jiných místech a mnohem vzácněji. První týden v září má primát hř. dutonohy a jiné všeobecně sbírané hřibovité. Roste hojně slizák mazlavý a hřib peprný. Druhou polovici měsíce charakterisuje sluka (Roz. caperata), již sbírám ve velkém množství ve stojácích v mechu. Objevují se pýchavky a hvězdice. Šafránka, která roste ojediněle na pařezích již v srpnu, má teď hlavní sezonu. Spousty třepenitky svazčité — škoda, že není jedlá — zdobí mnohé pařezy. Strmělka nálevkovitá a lakovka v růžové varietě jsou u nás rozšířeny. Koncem měsíce nacházím václavky a podzimní čirůvky (nejčastěji mýdlovou, havelku, zelánku a čir. žíhanou — hořkou).

ŘÍJEN:

Po celý měsíc roste velmi hojně čechratka podvinutá, václavka, třepenitka svazčitá i cihlová a jmenované čirůvky. Havelka a zelánka mívají mnohdy hlavní dobu výskytu až koncem října nebo začátkem listopadu. Počátkem října rostou ještě hřibovité (elegans, cavipes, badius), šafránky, bedla červenající, muchomůrka citronová, pečárka lesní, pýchavky, hvězdice, rosolozub huspenitý. Mykoflora říjnová je velmi pestrá a závisí na sebemenších změnách počasí. Proto je těžko stanovit dobu výskytu určitých typů tak přesně jako je tomu u mykoflory letní.

LISTOPAD:

První polovina měsíce náleží dosud čirůvkám, druhá plžatkám. Z těchto se objevuje nejdříve p. modřínová, pak vonná a nejpozději mrazová. Napadne-li sníh a není-li příliš velký mráz, rostou plžatky i začátkem prosince. V lese zmrznou a zůstanou více nebo méně zachovalé, takže možno je nalézti i v lednu, stejně jako penízovku zimní.

Ing. R. Benda:

Několik slov z mého studia a výzkumu hub.

Mne získala před 5 roky pro houby podzimní výstava hub ČMS, tehdy pořádaná v technice. Otevřela mi oči, a uvedla mne do veliké říše hub, o níž jsem měl dříve jen velmi matný pojem. Věřím, že jen ze studia výstav ČMS může se pilný houbařský pracovník státi znalcem hub. Práce jde ovšem jen pozvolna, neboť zajímavých hub roste u nás mnoho. A tu druhou velmi užitečnou pomůckou je mi Časopis českých houbařů, jehož mám všechny ročníky, a jejž jsem si již dopodrobna prostudoval.

Největší zájem mám o houby hřibovité, jež by měl Smotlacha znovu vydat. V pražské oblasti studuji houby hlavně v zahradě Kinského, kde mne na ně upozornil náš předseda. Na jaře sbíral jsem tam smrže a májovky, na jichž přečetná stanoviště mne sám upozornil. Letos celý podzim (1941) i o vánocích sbíral jsem zde penízovku sametonohou. Roste zde na přerůzných pařezech stromových i keřových, v křoví i u cest. Odnáším si odtud dvakráte týdně několik trsů. Vyrůstají zde za podzimního proměnlivého počasí znovu a znovu. Jednou nalezl jsem na pařeze i trs asi o 400 drobných plodniček. Penízovku sametonohou jím připravenou různým způsobem a jsem s ní velmi spokojen. Dokonce podle návodu Smotlachova požívám ji i někdy za syrova jako „živou hmotu", nebo jím mladé plodničky poněkud zavadlé, a tu mi připomínají, jak říká p. Andres, hrozinky.

O prázdninách mám svůj výzkumný kraj houbařský v lesích kolem Trhové Kamenice (Horní a Dolní Bradlo). Zde sbíral jsem r. 1940 a 1941 o prázdninách ve velkých spoustách v tamních vlhkých smrčinách plžatku olivověbílou, kterou někteří pokládají v Čechách a na Moravě za vzácnou. Zde je všude ve smrčinách přehojná. Krásné jsou zejména mladé, tmavé, kuželovité plodničky, když jich je mnoho v trávě.

Dovoluji si zde upozorniti, že my houbaři, kteří jsme nemohli dříve choditi na všechny přednášky, výstavy a vycházky ústředí, jež vychovávají znalce, potřebujeme houbařské příručky stále a stále zlepšované, neboť dosavadní záhy nám nestačí a při tom sebemenší nedostatky v dnešních knihách o houbách jsou na závadu studiu hub a také i bezpečnosti. Vzpomínám si, jak velikou práci mi dala na př. penízovka širokolupenná (C. platyphyla), která v okolí Trhové Kamenice roste zvlášť veliká, až 15 cm šířky, s lupeny širokými a při této velikosti zvlášť řídkými. Na př. Macků na její často značně velkou šířku a řídkost lupenů nijak neupozorňuje. Zde mi rázem pomohl obrázek ze Smotlachova Přehledu hub.

Obr. 32. *Hlízenka sasanková (Sclerotinia tuberosa* Hdw.) parasituje na sasankách. Na podzim se utvoří v odenku postižené sasanky černá blízka čili tvrdohoubí (sklorotium), jež je plné zásobních látek, a povstává z živoucího podhoubí hlízenky, jež žije po celý rok příživně uvnitř pletiva sasanky. Na jaře s květem sasanek vyrostou z hlízek hnědé pohárkovité kustřebky na dlouhých nožkách. Hubky jsou jedlé, zcela chutné, ovšem poněkud tuhé. Kreslil Tyttl, známý náš vynikající znalec a malíř hub, který ve své sbírce má přes dva tisíce obrazů všech našich důležitějších druhů hub. Je váženým odběratelem a spolupracovníkem ČČH od jeho začátku. Archiv ČČH.

Pozn. red.: Práci o houbách hřibovitých mám dávno napsanou, avšak nemohl jsem ji pro jiné práce a pro pasivitu ČČH dříve vydati. Sm.

Plžatky modřínová, borová (pomrazka), tečkatá byly nejčastějšími houbami v poradně ještě po 15. XI. 1941. Nejlépe byla zachována

po několika mrazech plžatka borová, pak modřínová, a konečně tečkovaná. Všechny tři doneseny i na pondělní určovací večer 17. XI. 1941. P. ing. Havlena donesl i krásnou, drobnou, úplně svěží plžatku oranžově-červenou (L. aurantiorubrum Sm.), čili jalovcovou, která byla nalezena den před tím v Radotíně ve smrčině. Zda tam rostl jalovec, nemohl jsem zjistiti. Je to mimo březnovku naše nejpozdnější plžatka. Smotlacha.

Jan Stříbrský:

Několik zpráv z mykologie.

Mám prvé dva ročníky ČČH, jež mi velice usnadňovaly určování neznámých hub. Jelikož jejich odborné články upozorňují na vlastnosti hub, jichž příručky houbařské obyčejně pomíjejí. Je to opravdu cenný odborný časopis, nestárnoucí, ale vždy časový, v kterém listuji a čtu každoročně v době, kdy rostou houby. Abych měl o houbách nejnovější zprávy, předplácím současně ČČH, ročník XXI.

Na počátku října nalezl jsem na liště podlahy houževnatec stromkovitý, Lentinus suffrutescens, a vzácnou čechratku lasturovou, Paxillus panuoides, která prý jest jedlá. Dovoluji si Vám zaslati k určení houbu (dvě hlízovité plodnice), která roste zde v borovině. Veverky houbu tu vyhrabávají a ohlodávají. Také jedna ze zaslaných hlízek je částečně jimi ohlodána. Prosím o určení houby. Děkuji předem.

Pozn. red Zaslaná hubka je jelenka obecná (Elaphomyces granulatus Pers.), která žijíc v borovinách, dozrává v zemi, v níž roste; v zimních či spíše v jarních měsících je vyhrabávána veverkami. Skutečně, dobrý pozorovatel nalezne na jaře v březnu a v dubnu v některých borovinách, kde jelenky více rostou, mělké jamky právě vyhrabané, a na okraji těchto jamek plodnice jelenky, více méně jemně ohryzané veverkami. Je zajímavé, jak souvisí tato účast malých lesních hlodavců se životem houby. Houba v zemi v mírné hloubce doroste, dozraje. Silná její vůně upozorní veverky, které vůbec rády požívají houby, a ty vyhrabou plodničku, okoušou její dosti tuhou, ale vonnou a výživnou pokožku na povrchu, až zůstane pod ní jen slabá, blanitá a dosti pevná vnitřní kožka, kryjící uvnitř obalu — výtrusový prach. Tato blanka za pěkných a suchých jarních dnů osychá, sráží se a puká. Povstalým otvorem vyletuje uvnitř obsažený prach, t. j. miliony výtrusů do okolí. Tak malí lesní hlodavci pomáhají šířiti jelenku obecnou. Psali jsme o tom ostatně již dříve v ČČH na základě vlastního pozorování.

Čechratka lasturová, je stejně jako všechny čechratky, jedlá, a cením ji stejně s čechratkou černohuňatou. Bylo by záhodno, aby se o ní vyslovili všichni naši čtenáři, kteří ji znají a vzali ji již někdy k jídlu. Je totiž opravdu vzácná. Totéž učiňte o jelence. O obou těchto hou-

bách je již podrobně psáno ve starších ročnících ČČH a v mém „Přehledu hub". Sm.

Frant. Šmarda:

Zajímavá forma václavky.

Bedliví pozorovatelé přírody, jakými jsou houbaři, všímají si rozmanitých forem hub téhož druhu, vyvolaných různým substrátem, složením půdy a poměry klimatickými. Kolik různých odstínů hřibu obecného rozeznává pravý hříbkař a s jakým nadšením dovede je popisovati!

Loni na exkursi vedené univ. prof. Dr. J. Podpěrou 28. září, do rozsáhlých lesů Obory u hradu Veveří na brněnsku, všimli jsme si krásné formy václavky — *Armillaria mellea Vahl.* f. *citrina* m. Rostla ve spoustách na dubové pasece na zemi a kol dubových pařezů, obrostlých mlázím. Podávám popis znaků, jimiž se liší od typu. Klobouk uprostřed citronově žlutý, k okraji přechází přes kožově bledou v medově hnědý, vodnatý okraj. Neporušený závoj u mladých jedinců při okraji klobouku a při přechodu na třeň živě citronově žlutý, jinak bílý. Třeň nepravidelně v téže barvě žíhaný. Prsten u rozvinutých hub převážně citronově žlutý s bílým okrajem. Zbytky závoje na třeni též citronové. Celkový vzhled proti typu masitější a vydatnější. Bude zajímavým úkolem sledovati tuto formu a stanoviti blíže její podmínky. Prof. Velenovský zmiňuje se v Českých houbách o formě s lupeny v mládí žlutými na bříze. Biologické plemeno rostoucí na modřínu má klobouk lysý.

Pozn. red.: Václavka, jedna z nejrozšířenějších hub světa, přehojná na sev. polokouli a zvláště též u nás, je ve svých tvarech velice proměnlivá. Jak jsem jinde již sdělil, tvoří často veliké kolonie podhoubí a plodnic, zasahující a zabírající celé části lesa, sadů a pod. Takovéto kolonie, vycházející z jednoho základního podhoubí, prozradí se stejnými plodnicemi a stejnou dobou vzrůstu v celém okrsku. Avšak také každá tato kolonie je v různém stupni odlišná od typu základního, který si vlastně musíme teprve uměle sestavit. Tyto úchylky jsou velmi různého stupně. Tak každoročně jednou, dvakrát na různých místech přicházím na plemeno václavky, které se jinak typu podobá, ale liší se úplným nedostatkem spodního závoje a prstence. Označil jsem tento druh již r. 1910 jménem Armillaria exannulata Sm., tentokráte jsem se ovšem domníval, že jde o nový druh, který jsem v literatuře nemohl nalézti. Časem jsem však zjistil, že je to výtvor proměnlivosti václavky. Sem patří i václavka žlutá čili citronová (f. citrina Šmarda).

Tuto odrůdu nalezl jsem již r. 1912 na svých vycházkách se svými spolupracovníky pro výstavu hub (Kruh českých houbařů) do lesů říčanských (vedle silnice z Radešovic do Jevan). Roste tam dodnes vedle tamního potoka, avšak je jí možno sbírati také jinde v Čechách i na Moravě. Patří prostě do četných proměn naší václavky, jako se najdou různé odrůdy i rostlin zelených, ssavců, ptáků atd. A kdyby václavka byla pěstována uměle na různých kulturách pro své jedlé plodnice, pak by se teprve ukázala její veliká proměnlivost, jak již se ukazuje u pěstovaných žampionů, kde se již vyskytlo na 200 odrůd.

Část pěstitelská, ochranářská, biologická, zdravotní a lékařská.

Dr. Fr. Smotlacha:

Ochrana přírody. Ochrana čmeláka.

Pěstitel a přítel přírody jest i její ochránce. Vždyť se to samo sebou rozumí, že máme-li přírodu rádi a jestliže si ji proto pěstíme, že ji zároveň všude tam, kde je to možno, také ochraňujeme. A zvlášť

ten, kdo má z přírody užitek a to je dnes vlastně každý, má míti přírodu v lásce a má ji i všude chránit. V časopise našem jsme již psali o ochraně lesa. Víme, jak jsem již r. 1910 ve své práci „České houby hřibovité" zjistil, že houby jsou závisly na lese a na jeho stromech. Proto ochraňujíce houby a sbíraje je k vědě a užitku, musíme zároveň chránit i les, v němž rostou a jemuž děkují za svou existenci. Avšak naopak i lesník, který tolik se stará o svoje lesy a háje, i ten si musí uvědomit, že houby vlastně patří k lesu a že les, či vlastně jeho stromy, mají z nich i užitek, že jsou na nich do jisté míry i závisly. Tuto otázku jsme již v našem časopise podrobněji rozebrali. Nebudeme proto dále dokazovati, že houby závisí na svém lese a na svých lesních stromech a naopak, že zase les a jeho stromy na příslušných houbách. Vybízíme jen zde znovu všechny, kteří myslí na ochranu hub a na ochranu lesa, aby obé spojovali. Hub nemůže býti bez lesa, ale ani lesa bez hub.

Avšak totéž platí i o houbách mimo les. Jsou-li to houby, patřící do lesa vidíme, že mimo les rostou jen pod svými příslušnými stromy. Tak se nám dostávají lesní houby do našich parků a tak ten, kdo je pěstitel veřejných sadů a parků a chrání je před škůdci, musí a má počítati i s houbami, které patří i tam k příslušným stromům. Neplatí to jen o pražských parcích, kde na př. na Petříně čili Nebozízku, nebo také ve Stromovce můžeme pod duby sbírati hřiby, pod břízami kozáky, nýbrž i o mnoha našich městech na venkově v Čechách i na Moravě (vzpomínám namátkou jen na Turnov), v tamních parcích rostou lesní houby pod svými lesními stromy. Odtud si vysvětlíme, že můžeme i pěstovat houby tam, kde máme příslušné stromy. Pamatujme, že některé houby rostou i pod stromy zahradními. Tak na př. velmi chutná jedlá sadovka či závojenka obecná, Entoloma clypeatum, roste pod trnkami, švestkami, třešněmi, višněmi mimo les, tedy zejména v ovocných sadech, stromořadích atd. a její tmavší odrůda i pod hrušněmi, jabloněmi a hlohem.

Avšak mnohé houby mimo les žijí v symbiose i s travou na lukách, pastvinách, sadech, mezích. Zde zase platí chránit a pěstovat trávu a tím i příslušné houby a naopak. To platí zejména o velmi chutné čirůvce májovce, Tricholoma gambosum, o špičce obecné, žampionu obecném atd. Houby tyto žijí ve spojení s travou a obyčejně v kruzích a pruzích hojné, zelené trávy, které již pro svoji ozdobnou tvářnost zasluhují si pozornosti a ochrany.

My ovšem jakožto ochránci přírody, neomezujeme se jen na ochranu hub, stromů a trávy, nýbrž chráníme na př. také užitečná zvířata, zpěvné ptáky, různé keře, květiny, byliny atd. Ovšem nechceme tím sahati do práce jiných a proto se omezujeme jen na ty části přírody, které dosud ochrany nemají, ačkoliv ji svrchovaně zasluhují. Zde znova připomínáme všem naším přírodně kulturním veřejným činitelům, na př. osvětovým sborům, školním výborům, školám, knihovnám atd., aby větší měrou než dosud ujali se ochrany čmeláka. Zjistil jsem svou dlouholetou praci výzkumnou, že čmelák, kdysi přehojný u nás ve svých druzích, žijících na zemi v mechu a trávě, téměř vyhynul, což znamená velikou škodu na našich sadech, zahradách, lukách i polích. Zjistil jsem totiž také, že čmelák, nemaje tolik zásob a tolik spolupracovníků v roji, jako včela, je vlastně pilnějším sběratelem medu a pelu nežli tato. On také proto vylétá na med a pel časněji z jara a časněji ráno a daleko později navečer nežli včela. Jsa silnější a otužilejší, sbírá pel i za chladných a deštivých dnů, kdy včely dlí v úle, a tak je našemu zahradníku i rolníku užitečný i za chladnějších a nepříznivějších let. Jeho blahodárná činnost byla v minulých letech přehlédnuta a nepovšimnuta. Neměl jsem tehdy času na ní upozorňovat, ač ji znám ze svého studia již ze školy střední. Dnes však ji znovu připomínám. Třeba si čmeláka všimnout aspoň dnes, kdy již ve svých druzích na zemi žijících téměř vymřel nebož již vymírá. Musím zde uvésti, že naše zemské školní rady, česká rada zemědělská a velká řada činitelů veřejných

(osvětové sbory, školní výbory atd.), zvláště též ministerstvo zemědělství, uznali nutnost chrániti čmeláka a že se ujímá můj návrh, aby různé dnešní reservace lesní rostlinné a pro ptactvo byly zároveň i reservacemi pro čmeláka. Je však nutno, aby naše veřejnost, zejména naše časopisy denní, měsíční i odborné, které rovněž celou akci podpořily, na ochranu čmeláka nezapomněly.

*

V záležitosti čmeláka dostáváme mnoho dopisů, z nichž mnoho žádá, aby se ochrany čmeláka ujala zejména také škola, neboť dosud jsou to hlavně chlapci, jimž dosud nikdo se nezmínil o veliké užitečnosti, inteligenci a zajímavém způsobu čmeláka, kteří čmeláky z nerozumu hubí. To je ovšem věcí našich nejvyšších školních úřadu, které jsme již na jaře r. 1941 upozornili.

Odbor pro ochranu přírody v ČMS a ČČH má stále nové a nové spolupracovníky, vždyť program jeho je samozřejmě mnohem širší nežli jsme příkladem dnes uvedli.

Dr. Fr. Smotlacha:

Úspěch akce na záchranu čmeláka.

(19. I. 1942.)

Úspěch akce pěstitelských odborů ČMS na záchranu čmeláka, vykonané na můj podnět koncem roku 1940, je všeobecný. Memorandum vydané v prosinci uvedeného roku a rozeslané všem významným úředním činitelům, redakcím atd. u nás, bylo všeobecně přijato. Mezi jiným také ministerstvo zemědělství a česká zemědělská rada přijali naši akci za svou. I mnoho přátel čmeláků se objevilo, kteří ujali se naší myšlenky a dnes ji provádějí.

Memorandum pěstitelských a ochranných odborů ČMS jsem sestavil na podkladě svého studia čmeláků již od mládí, studia, které jsem doplnil na svých výzkumných cestách celou Evropou a ze kterého jsem vlastně ještě pro nedostatek času nemohl nic uveřejnit. Že jsem něco o čmelácích napsal, povstalo z toho, že jsem r. 1917 konstatoval skutečnost, že některé druhy čmeláků snad u nás již vymřely a jiné jsou na vyhynutí, takže je nutno přikročiti k jejich záchraně. Proto jsem r. 1933 napsal práci o ubývání různých zvířat u nás, při čemž jsem měl původně na mysli také jen čmeláky. Tu jsem později uveřejnil ve „Vesmíru". Proto jsem také roku 1930—35 opakoval své starší pokusy s pěstováním čmeláků, s pěstováním jejich matiček, s přenášením hnízd z krajů na čmeláky bohatých do krajů, kde již čmeláků ubylo, pokusy s chytáním matiček na jaře a přenášením jich jinam atd. Přesto, že se tyto pokusy zdařily, nebylo možno pěstovat jejich matky na způsob matek včel, neboť život čmeláků je značně odlišný od života včel. Při tom jsem si jen potvrdil staré své zkušenosti, že přenášení hnízd čmelácích z kraje do kraje a zachraňování jich i s buňkami samiček i samečků čmelácích v době nepříznivého počasí jsou opatření sice velmi možná, ale právě pro úbytek těch druhů čmeláků, o něž tu jde, velmi obtížná a nákladná.

Přesný výzkum a pozorování o užitečnosti čmeláka jsem provedl již v letech 1917—30, kdy jsem pozoroval právě úbytek čmeláků ve svém rodišti, který byl v nápadném přímém poměru s ubýváním úrody jetelového semene (jetel červený), jež za mého mládí bylo v mém rodišti výnosným zdrojem příjmů pro rolníka, dnes však tu na výdělek úplně přestalo. Pochopitelně. V letech kolem roku 1900 bylo v srpnu na jeteli aspoň 50—100krát více čmeláků za stejnou dobu, nežli dnes. Tenkráte jetelové hlavičky byly od semene vždy opravdu „tvrdé". Dnes se v mém rodišti pěstuje jetelové semeno jen pro vlastní potřebu, nebo se kupuje. A tu jsem rovněž již v letech 1917—30 zjistil, že jetel u

nás u lesa má mnohem více semene nežli jetel v širých polích (platí to dodnes), což jsem si vysvětlil tím, že v lese hnízdí ještě mnoho čmeláků, kteří se tu lépe zachoval nežli v polích a lukách. Mám o tom opravdu i zajímavé záznamy. Dále jsem se přesvědčil, že za vlhkých let, kdy trubičky jetelových květů jsou prodlouženy a včely nemohou tak dobře jako za let suchých za čmeláky jetel opylovat, je jetelového semene méně než za let suchých, kdy naše včely, zvláště patří-li k odrůdám s delším sosákem, mohou jetel dobře opylovat. Podobné výsledky jsem zjistil, zvláště za vlhkých, studených let, při opylování raného ovoce a luštěnin, zvláště fazolí a hrachu.

Na základě těchto zkušeností jsem usoudil, že je potřeba čmeláka chránit především školou, zákonem, rolnictvem i lesníky. Zjistil jsem, že nejlepším opatřením na ochranu čmeláků mohou býti přírodní reservace, které by také mimo to byly určeny pro zpěvné ptáky, vzácné byliny, stromy a keře a po případě i aspoň pro některé houby. Tyto reservace by mohly býti součástí ústřední mykologické zahrady, zahrnující zároveň místa v našich lesích a hájích, kde dnes rostou vzácné druhy hub, jež často jsou téměř vyhubeny (na př. císařka, satan a pod.).

Jak jsem již vpředu sdělil, mají naše ochranné snahy, týkající se čmeláka, všeobecný ohlas a dnes je potřeba, aby je všude uplatnili naši přátelé přírody, k nimž čítáme především všechny naše houbaře, naše školy, osvětové sbory atd.

Prosím také, aby se přihlásili všichni čtenáři ČČH do našeho odboru na pěstění a ochranu čmeláků u nás, kde z našich odborníků speciálních pracují již také pp. Máj a Šustera, zástupci a pracovníci entomologického oddělení Národního Musea v Praze. Někteří spolupracovníci z venkova se již hlásí. Především zde uvedu prof. Vendelína Šístku, který ve své stanici na pěstování medonosných rostlin pro včely na Hlinecku, chce prováděti naši myšlenku ochrany čmeláka prakticky. Přivedla jej k tomu úprava min. zem. v tomto směru, vydaná na podporu naší akce. Chce se opětně pokusiti o pěstování matiček, na jehož obtížnost jsem již svrchu upozornil. Chce studovati život našich čmeláků a chce o této věci napsati článek do ČČH. On také snažil se prosaditi svou přednášku o ochraně čmeláka v zemědělském rozhlase. Děkuji mu jménem ochranných a pěstitelských odborů ČMS a vítám jej ke spolupráci. Samozřejmě, že mu a všem ostatním přátelům, kteří o pěstění a ochranu čmeláků u nás se budou starat, velmi ochotně pomohu. Zde děkuji také panu rad. Havlenovi, který při jednom z podzimních sběrů hub na vycházkách ČMS, takořka již pod sněhem, nalezl zdravou čmeláčí matičku, druhu čmelák skalní, Bombus lapidarius a přinesl mi ji k výzkumu. Pozoruji nyní, jakým způsobem přezimuje, respektive zimu přespává.

*

Škůdce čmeláků. Zajímavé sdělení učinil ochrannému odboru ČMS okresní úřad ve Strakonicích (zeměď. komisař inž. Kůla), jež tuto otiskujeme:

Při poučení zemědělců o ochraně čmeláka podle oběžníku zemského úřadu v Praze přednesl rolník Josef Český z Nebřehovic návrh, aby bylo vydáno nařízení k intensivnějšímu hubení ťuhýka, který zničí nejvíce čmeláků a včel. Jmenovaný rolník našel v roce 1940 asi 15 čmeláků napíchaných na ostny ságátů. Škoda je tím větší, že v uvedenou dobu létají jen přezimované matky čmeláka. Zpráva zasílá se na vědomí k případnému dalšímu opatření.

Pozn. red.: Ano, z ptactva je to hlavně ťuhýk a včelojed, kteří opravdu hubí čmeláky, stejně jako včely. Avšak ťuhýk má na svědomí i zpěvné ptáky. Proto měl by být všude tam, kde se silně rozšířil, huben, jakožto škodná.

Dr. F. Smotlacha:

Pěstování hub.

Otázka pěstování hub nemůže zde býti řešena dopodrobna. Chceme však v každém čísle ČČH věnovati jí místo, tak, aby mohla býti sledována všemi čtenáři a aby byli uspokojeni také všichni zájemci o pěstování hub, kteří píší do poradny a do redakce ČČH o radu v tomto směru. Podotýkáme, že již ve starších ročnících ČČH je mnoho článků o pěstování hub, jež by měl znát ten, kdo chce houby pěstovat, a že jsme v knižnici ČMS vydali knížku: Smotlacha, „Pěstování hřibů". Bude-li dosti přihlášek, vydali bychom knížku „Pěstování hub", kde bychom napsali zvláště o žampionech, jakož i o pěstování hub v zahrádkách. Čtenáře a spolupracovníky ČČH žádáme, aby nám laskavě sdělili pro ČČH svoje zkušenosti (zprávy, články, foto) s pěstováním hub a případně i dotazy. Pro příští číslo sdělte je laskavě do týdne.

Pěstování hub v zahrádce, zahradě a sadu odlišuje se především podle druhu houby a podle místa, kde chceme houby pěstovat. Upozornil jsem ve svých pracích, že houby ke svému pěstování vyžadují mnoho podmínek, kterým namnoze se těžko vyhoví. Proto výsledky s pěstováním hub, i když všechno bylo učiněno, co můžeme my zde sdělit, nejsou tak dokonale zajištěny, jako u pěstování rostlin zelených, t. j. obilí, ovocných stromů, keřů a zeleniny. Vždyť víme, že již lesní stromy se nedají tak snadno pěstovat, zejména v zahradách, jako zelenina, květy a p., a tím spíše ne houby, i když se snažíme všem známým podmínkám vyhovět. Vždy se může stát, že i při nejlepším základu pěstování hub nevyhovíme nějaké podmínce nám neznámé a bohužel neznámé často i komukoli jinému, a pěstování hub se nám nezdaří.

Pěstování hub vyžaduje klidných nervů, pečlivé práce a velké vytrvalosti. Nejen vše znát, čeho je potřebí, ale zkoumat i okolnosti kolem a tak poznat chyby a napravit je. Ovšem za to užitek a výnos z pěstování hub jest veliký.

S pěstováním žampionů, které ve starých dolech v okolí Paříže se děje již několik set let s velkými úspěchy, bylo podnikáno mnoho pokusů na mnohých místech v Evropě i u nás, ale málokde se pokusy ty vydařily.

Zde na prvém místě musíme uvésti Německo, které má několik velikých žampionáren. V naší bezplatné houbařské poradně a výzkumné laboratoři hlásí se každoročně celá řada těch, kdož by chtěli žampiony pěstovat. Mnozí z nich skutečně i začnou, mají zprvu úspěch, který projde i novinami, avšak obyčejně nevytrvají, když se jim naskytnou první obtíže a překážky. U pěstování žampionů můžeme býti jisti, že se nám vždy naskytne nějaký nezdar. Někomu hned, jinému později. Bohužel ten, komu se nepodařilo, aby mu žampiony vyrostly hned, nechává pěstování vůbec, jiný, komu napoprvé vyrostly a podruhé nikoli, opustí je stejně jako ten, komu vyrostly dvakráte a potřetí nikoliv. To ovšem nemůže býti správná cesta. Nesmíme se dát odstrašit nezdary. Teprve nová opakování pokusů mohou vésti k úspěchu. Náš list chce každému pěstiteli žampionů a hub vůbec pomáhat. Chce mu přispět a radit. Ovšem je potřebí, aby i on sám se staral a pátral. Nesmíme se především stydět za chybu, za nezdar. V pěstování hub je nezdar snadno možný, neboť houby, jež pěstujeme, známe vlastně jen z poloviny, a to z té, jež roste nad zemí, a která se zpravidla označuje jako plodnice, nebo správněji jako druhá generace hubné rostliny. Prvou, základní generací a částí hubné rostliny, je podhoubí, žijící v zemi a v substrátě vůbec. Avšak jeho život známe dosud jen málo. Proto také těžko se vyhovuje podmínkám zdárného pěstování hub.

Chybu v pěstování hub neučiní jen prostí zájemci. Uvedl jsem již v ČČH, jak někteří naši houbařští pracovníci, kteří si dělají nárok na věhlas v tomto oboru, při pěstování hub utrpěli zklamání. Na př. jeden si chtěl vypěstovat na zahradě žampiony, opatřil si koňský hnůj, pořídil si z něho záhony a v květnu nasel žampionové výtrusy. Když jsem pak k němu zašel na zahradu v červenci po teplém, bohatém dešti, zjistili jsme, že záhony jsou plny hub, avšak nikoliv žampionů, nýbrž typických „prašivek", rostoucích na koňském truse. Byly to límcovky, mrvele a čepičatky, které rostou na starší koňské mrvě po deštích, a jež tu vyrostly v tisících kusech, kdežto podhoubí žampionů, jestliže vyrostlo z výtrusů, nemohlo se zde v této hubné pleveli naprosto udržet. Podobně je znám případ prof. Macků, který v době kolem r. 1912 oznámil v denních listech, že pěstuje na Moravě pravé lanýže. Bohužel se mu podnik nezdařil, ani když si přinesl z Francie tamní mladé doubky, pod nimiž ve Francii lanýže pěstují. Vysvětlil jsem to již tehdy tím, že houby, které u nás rostou ve velkém množství v symbiose s dubem, zabránily tomu, aby lanýž u nás se pod dubem usadil, a zde se vyvíjel. Kdyby bylo bývalo pole, kde byly zasazeny francouzské doubky, určené pro pěstování lanýžů, položeno daleko od lesa, kam by nemělo podhoubí z lesa a výtrusy tak snadný přístup, snad by se bylo pěstování lanýžů u nás zdařilo.

Uvedením obtíží s pěstováním hub spojených nechceme nikoho odrazovat. Varujeme však před přehnaným optimismem, který není v našem případě na místě, a který pak zklame. Mě naopak se pěstování hub na mojí zahradě, které konám od mládí a zvláště pak v posledních 20 letech, zcela zdařilo, třebaže se právě vzhledem k jeho obtížím nedá dobře využít obchodně, nýbrž hodí se mi jen pro vlastní mou potřebu.

Uveďme zde přehled různých možností pěstování hub.

1. Malá městská nebo i venkovská zahrádka, která může houbám poskytnout jen záhon nebo mladý trávník. Zde můžeme pěstovat především žampiony obecné, zvláště když použijeme koňské mrvy. Pak se nám zde uchytí špička obecná, jež má však raději trávníky starší, dobře uchycené, neboť parasituje na odencích trav. Vděčnou hubkou trávníkovou je lyska trávníková (Psylocibe foenisecii), o níž jsme psali v 1. a 2. čísle tohoto ročníku ČČH, a jež by se mohla pěstovat na trávnících v parku.

2. Zahrady a sady se starším trávníkem a ovocnými stromy. Zde zejména může růst špička obecná, pak sadovka, jež roste buď pod švestkami, višněmi a třešněmi, nebo také pod hrušněmi. Může zde býti pěstována i májovka a čirůvka dvoubarvá. I smrže si zde můžeme „naseť".

3. V zahradách a sadech, kde jsou staré stromy, hnijící pařezy a kořeny z nich. Tam se dobře uchytí václavka, jež ovšem vyhubí pak v zahradě všechny stromy zaschlé a poškozené. Avšak také hnojník inkoustový, třpytivý i obecný mohou zde vyrůst, a ovšem i opeňka.

4. Zahrada s vlhkým koutem může míti po celý rok penízovku sametonohou neboli zimní, která se dá pěstovati na kaštanech, topolech, vrbách, jasanech a pod. Při tom pamatujme, že „sametonoha" žije velmi často, ba většinou jako pouhý saprofyt.

5. V zahradě zelinářské, kde máme komposty nebo pařeniště, možno pěstovat dobře žampiony obecné.

6. Největší možnosti jsou tam, kde na zahradě je alespoň kousek lesa nebo aspoň jednotlivé lesní stromy. O tom jsem již psal, jak si pěstuji na své zahradě celou řadu hub pod příslušnými lesními stromy.

7. Máme-li dobré sklepy, kde lze udržovati stejnoměrnou, přiměřenou teplotu, pak zde můžeme pěstovati zampiony v létě i v zimě.

8. Velikou možnost mají majitelé lesů, kteří by si mohli připěstovat některé houby, které tam podle stromů a půdy mohou růst.

9. Tuto možnost mají ovšem i všichni majitelé lesních domků, vilek, chat a zahrádek. Podle stromů, které kolem rostou, mohou si kolem svého obydlí s dovolením majitele pěstovat příslušné houby.

10. A dobročinnosti se meze nekladou. V mnohých lesích, kam je volný přístup, mohou si houbaři sami, když nedělají škody, pěstovat houby tím, že zasejí výtrusy příslušných druhů hub na vhodných místech a pod příslušnými stromy. Tento způsob pěstění hub jsem dělal od mládí. Buď jsem roztrhal trubičky hřibů na mnoho kusů a rozházel na místech, kde jsem kozáky, křemenáče atd. chtěl příště mít, nebo jsem tyto trubičky, plné výtrusů, rozmělnil ve vodě a pokropil touto vodou místa, kde jsem houby chtěl si vypěstovat. Tak to dělám i na své zahradě pod lesními stromy, které mi tam rostou.

Na podzim roku 1941 došlo do moji poradny opětně sta dotazů o pěstování hub. Každému jsme odpověděli, ale podrobně psát jim nebylo možno. Odkazujeme je na starší i příští ročníky ČČH, kde najdou o pěstování hub mnoho článků. Ovšem látka o pěstování hub je nekonečná a stále pokračuje.

Jak odpovědět na př. jednomu majiteli zahrady, kde mu rostou břízy a pod nimi kozáky březové. Chtěl by, aby mu tam rostly i křemenáče. Odkazujeme jej na práci Smotlacha, Jak pěstovati hřiby, jež vyšla v naší knižnici a sdělujeme mu dále, že pod břízou možno pěstovat křemenáč březový a nikoliv osikový. Kdyby ovšem do okraje březiny byly zasazeny osiky, pak by po nějakém čase i křemenáče osikové zde mohly růst.

*

Při pěstování žampionů ve sklepě (pěstuje je pro nás pí Jaroslava Růžičková v Dohalicích) za chladných dní letošního podzimu (konec listopadu a začátek prosince) plodnice jejich rostly oproti měsícům září a říjnu mnohem volněji, t. j. až 14 dní. Je nutno zkoumat, jaká je příčina, zdali je to skutečně vlivem chladnějšího období ročního, či snad nadměrnou vlhkostí v záhonech, když byly větší měrou vodou pokropeny. Prostě pěstění žampionů není nijak snadné a potřebuje schopné, pečlivé a vytrvalé pěstitele.

Mezi škůdce, kteří žampiony ve sklepě napadají, patří i myši, které je s chutí okusují. Psal jsem ostatně o tom v ČČH (v některém starším ročníku), že hraboši v lese, u lesa i mimo les velmi rádi vyžírají zvláště nohy hub (hřibů, modráků [luridus], křemenáčů a pod.) a že si na nich velice pochutnávají.

*

Sadový a zahrádkový odbor ČMS. Součástí pěstitelských a ochranných odborů ČMS a ČČH je i sadový a zahrádkový odbor, neboť pěstitelská a ochranná práce spolupracovníků ČMS a ČČH se nemůže omezit jen na houby, nýbrž váže se ve spojení s nimi i na les, louku, pole, sad a vše, co je s nimi spojeno. Přírodu není možno dobře dělit a proto většina našich houbařů věnuje se vedle hub i dalším částem přírody. Zejména mnoho je mezi nimi zahrádkářů (ovocné, květinové, zeleninové zahrady, domovní zahrádky, ovocné sady a pod.) a pěstitelů parků, veřejných sadů a pod. Proto je dnes mezi spolupracovníky ČMS a ČČH více a více těchto nových spolupracovníků. Budiž z nich uveden na př. p. Václav Polák, odb. uč. v. v., který je předsedou sadového spolku „Regner" v Náchodě, a který vede i jeho houbařský odbor (zároveň odbočku ČMS). Dnes se stávají odběrateli ČČH a pracovníky ČMS městští zahradníci, na př. p. Fr. Točík v Pelhřimově. Organisace tato stále pokračuje, hlásí se noví a noví.

Dr. F. Smotlacha:

Také houby sušené (nakládané a extrakty z nich) mohou otravovati.

Bezplatné houbařské poradně ČMS a ČČH docházejí v poslední době četné dotazy také stran hub sušených, o nichž víme, že zvláště ve větším množství mohou býti i příčinou smrtelných otrav, jestliže k nim byly při sušení přimíseny houby jedovaté. Ovšem většina vzorků sušených hub, které přicházejí do poradny, bývá sice neškodna, ale potravinově nevalné hodnoty. Tak jsme obdrželi letos v zimě vzorky hub z jižních Čech, kde v sušených houbách byly obsaženy tyto druhy: 80% mléčník pyřitý, L. vellereus, 5% lošák jelení, H. imbricatum, 3% liška obecná, C. cibarius, 2% nějaké čirůvky, 2% nějaké drobné houby hřibovité, 3% kousků z různých hub jistě neškodných. Vidíme, že tento vzorek obsahoval sice houby neškodné, ale jakožto potravinu a pochutinu s 80% bez hodnoty a proti kodexu potravinému, čili z 85% houby, které není dovoleno na trhu za čerstva prodávat. Za sucha se ovšem prodávají. Další vzorek byl směsí palčivých holubinek a mléčníků, polévka z něho, i když hub se dalo zcela málo, byla nepoživatelná.

Jiný podobný vzorek obsahoval vedle mléčníku pyřitého také mléčník peprný, čirůvku mýdlovou atd. Z 99% byly tu tedy houby jedlé a neškodné, avšak 1% patřilo nepochybně jedovaté čirůvce Zvárově. Konečně nalezl jsem v jednom vzorku i závojenku olovovou, jež je nepochybně smrtelně jedovatá, a „špunty" (nožky) z muchomůrky červené.

Sušené houby jsou ještě poměrně dobře přístupny kontrole, takže jsou-li náležitě prohlíženy, možno uvarovati se otravám, které u hub sušených bývají dosti časté. Daleko tíže však lze kontrolovat houby naložené v octě, ve vlastní šťávě nebo v soli. Naprosto bez kontroly jsou různé houbové extrakty, vývary, hubné maggi a prášky ze sušených hub.

Za pochybnou chut, která použitím přerůzných hub chutných i nechutných, vonných i zápašných, se všechny tyto přípravky znehodnocují. A velmi často mohou se přimísiti sem houby jedovaté. Otravy z nich sice nejsou příliš silné, avšak škodí i zdravému člověku určitě. Jestliže někdo používá takovýchto i třebas mírně jedovatých extraktů, vývarů, maggi, hubných prášků po delší dobu občas za sebou, jak se děje přidáváním do polévek, omáček a pod., může si přivoditi těžkou nemoc, jejíž původ dá se nesnadno zjistit a svádí se na poruchy žaludku, střev, jater, ledvin atd. To platí i o houbách sušených a různě nakládaných.

*

Pozor na sušené houby je práce prof. Smotlachy, vydaná v knihovně Českého mykologického sborníku ČČH (č. 20), která varuje čtenáře i před sušenými houbami, neboť i těmi se mohou díti otravy, dokonce i smrtelné. Zejména naše hlavní jedovaté houby, muchomůrka zelená, bílá a závojenka olovová, sušením jedu neztrácejí, nýbrž při větším počtu sušených hub naopak hromadí. Další naše pozorování o houbách sušených chystáme pro práci: Smotlacha: *100 nových výzkumů v houbách a v přírodě.*

Dr. F. Smotlacha:

Houby uložené v lednici.

Jarní výstava hub ČČH a ČMS v rámci výstavy květin, ovoce a zeleniny, konané r. 1941 Českomoravským svazem

pro ovoce a zeleninu na Slovanském ostrově v Praze od 31. V. do 8. VI., byla třikráte odložena. To mi dalo veliký úkol uchovat po třikrát znovu a znovu houby čistě jarní (smrže, jarní kačenky, ucháče a destice), které jsem přivezl z Královéhradecka, nalezl v pražských parcích a koupil na trzích, zachovat i pro konečnou výstavu. Proto jsem

Obr. 33. *Šupinovka ranná (Pholiota praecox* Pers., *candicans* Schff.). Je to místy dosti hojná, jarní, jedlá a chutná hubka, která dosud není náležitě využita, ačkoliv by neměla nikde růst nadarmo. Hodí se totiž do všech jídel, i na sušení nebo do soli. Má klobouček bělavý, bledý, hladký, dosti masitý, v mládí podvinutý, s lehkým závojkem. Třeň bledý, dlouhý, válcovitý, s prstencem. Lupeny zprvu hnědé, později olivově hnědé. Vůně a chuť po mouce. Od dubna do června na vlhčích místech, v hájích, lesích i sadech. Často ji najdeme i v polích a loukách, u cest a pod. Často i v pražských i jiných parcích. Zmenšeno. Vzato ze Smotlachova „Přehledu hub" — obr. 94. Arch. ČČH.

je nakládal do lednice „U Fleků", kam mi to bylo povoleno, díky majiteli pivovaru. Při tom jsem zjistil, při různém způsobu zacházení s uloženými houbami, i zajímavé zkušenosti z nakládání hub k ledu.

1. Byly-li houby při uložení do lednice ničím nepřikryté, nebo jen lehkým, děravým papírem přikryty, takže k nim mohl mráz, zmrzly „na kost", a po převzetí z lednice zase roztály, změkly, prostě byly k nepotřebě.

2. Byly-li dobře přikryty v krabici, takže mráz k nim nemohl, shnily.

3. Na výstavu se výborně zachovaly ty houby — byly to pěkné smrže a ucháče — které se mi podařilo opatřiti (zakoupiti na trhu nebo nalézti) již 14 dní před lhůtou výstavy, a které byly sice přikryty, ale tak, že mráz k nim trochu mohl. Obsažená teplota v lednici byla asi 0^0 C, neboť houby nezmrzly, ale také neshnily. Po celoměsíční úschově zůstaly při zařazení do výstavy téměř beze změny a vydržely zde několik dní. Z toho jsem zjistil, že by šlo tímto způsobem na př. hřiby, křemenáče a pod. zachovati z podzimu na př. k vánocům, kdybychom je uložili do lednice a uživali pro ně neustále pouze teplotu nulovou. Ovšem každá změna v teplotě nahoru i dolů způsobila by hned jejich poruchu.

Výzkum jedlosti hub. Kuchyně.

Dr. Ant. Hošek:

Tržní kontrola sušených hub.

Sušené houby, které přicházejí na trh, mají býti ze zdravých, nepřestárlých jedinců. Pro houby, určené k sušení, platí tytéž zásady, pokud jde o kvalitu zboží, jako pro čerstvé houby. Nesmí býti proto sušeny houby sestárlé, v počátečním rozkladu, nebo tak drobně krájené a z tak mladých, ještě nevyvinutých jedinců, že z nich nelze poznati druh sušené houby. Běžně se prodávají na trhu sušené hřiby (hřib obecný), smrže: obecná, špičatá a pečárky. Aby se zamezilo falšování hub, je nařízeno prodávati sušené houby pokud možno tak krájené, aby třeň byl v souvislosti s kloboučkem. To se dá ovšem provésti jen u některých hub. Je zakázáno uváděti na trh sušené houby, roztlučené na prášek. Soukromník, který si sám nasbíral a nasušil houby, má je často uloženy, nadrobno rozmělněné, v prachovce, protože je to jeden z nejspolehlivějších způsobů, jak si uchovati sušené houby před vlivem počasí a různých nevítaných hostí (molů, roztočů). Kupující zájemci hledají z důvodů ani jim snad ne dobře známých, sušené houby, které jsou bílé. Domnívají se snad, že bílé sušené hříbky zůstanou zase bílé. Poptávka po bílých sušených houbách vede pak prodávajícího na zcestí. Aby bylo vyhověno požadavkům zákazníků, provádí se umělé bělení kysličníkem siřičitým. Při tom předpisuje kontrola poživatin, že 1 kg sušených hub nesmí obsahovati nad 350 mg kysličníku siřičitého.

Porušené (falšované) houby jsou ty houby, které obsahují směs různých druhů, často méněcenných, ačkoliv jsou označeny jako sušené houby jednoho druhu. (Na př. hřib.) Rovněž označujeme za falšované houby ty, které sušením nepodržely přirozenou barvu, nýbrž bělením různými bělícími činidly byly tak připraveny, že budí dojem bílých hub. Falšování děje se ovšem hlavně proto, aby houby, deklarované jako hřiby a obsahující značné množství jiných sušených hub, byly považovány za hřiby. V tomto směru se zvlášť osvědčily jako „bílé houby" různé druhy muchomůrek a holubinek, nebo plodnice, které bělostí předčí i hřib. Za méněcenné sušené houby je označeno zboží ze starých plodnic. Ke konci připomínám, že ke konservaci hub neslouží jen sušení, které je ovšem nejjednodušší a nejlacinější, nýbrž i jiné způsoby, jako je houbový extrakt, nakládání do soli, do octa, nebo

prostá sterilisace. Do obchodu přichází však houba buď sušená nebo naložená v octě a u té je dobře vidět, o jaký druh houby jde a v jakém stavu kupující zboží kupuje. Není tu také nebezpečí molů a různých roztočových návštěvníků jako u sušených hub.

Pozn. red. Jaké sušené houby se dnes prodávají, tomu svědčí četné vzorky hub, zasílané mi do poradny stále k rozboru. Vzorky těchto hub, namnoze velmi drahých, obsahují často všechny možné druhy hub, v lese rostoucích: jedlé, nejedlé, zápašné, hořké, palčivé atd. Ještě štěstí, že jedovatých hub roste u nás poměrně málo, takže ve sběru všemožných hub se obyčejně ztrácejí. To však nevylučuje otravy houbami tam, kde se v sušených houbách jedovaté vyskytnou větším počtem.

Z jednoho takového vzorku všemožných sušených hub dal jsem si uvařiti polévku. Byla palčivá, hořká, zcela nechutná, prostě nepožívatelná. Při bližší prohlídce zjistil jsem tam naše nejnechutnější palčivé houby: holubinku hnědou, sardonskou, krvavou, křehkou, zápašnou atd. Také palčivé ryzce, jako mléčník pýřitý, tam byly. Ostatně, kdyby někdo chtěl, mám vzorek ještě ve svém mykologickém ústavu, resp. bezplatné poradně. Smotlacha.

Adolf Andres:

Nové houbařské lahůdky.

Abych co nejvíce využil hub v létě nasbíraných, zkoušel jsem různé způsoby a metody konservační. Přišel jsem k názoru, že nejvíce užívaný způsob, t. j. sušení, jest nejméně vhodný, neb houba tímto způsobem konservovaná nejvíce ztrácí na vůni a chuti, jest tvrdá a k požívání méně způsobilá.

Po dlouhých zkouškách se mně nejlépe osvědčil tak zvaný „houbový jam“. Jest to způsob velmi jednoduchý a spolehlivý, neb vůně a chut zůstane zachována a jelikož jest houba vařená, jest i příprava polévek a omáček rychlá.

Vezmu veškeré zbylé houby po sběru, které hodlám zachovat pro zimu a dám je na rendlík. Podleji trochu vodou a nechám as půl hodiny dusit. Pak je vyjmu a rozsekám na drobno, vložím zpět do zbylé šťávy a přidám 20% soli, zrnko kyseliny benzoové, nechám as 10 minut zahustit a vychladlé vkládám do lahví se širokým hrdlem, pováži celofánem.

Houby tímto způsobem konservované mají neobmezenou trvanlivost, jsou velmi aromatické a chutné, neb stačí vyjmouti lžičku „jamu“ a po přejití varu v polévce neb v omáčce jsou měkké a požívání schopné.

Jako další výbornou lahůdku doporučuji houby nakládané v tomatu, čili ve studené rajské omáčce. Můžete zkusiti ihned. Máte-li houby nakládané v octě, stačí ocet odcedit a houby políti tak zvaným „Ketschupem“, čili studenou rajskou omáčkou. Jsou velmi chutné, neb komu jsem dal ochutnat — každý chválil.

Nakládání syrových hub jest následující: Houby uvaříme v osolené vodě s několika roztlučenými kmíny. Asi 10 minut (podle druhu) necháme odkapat a vystydnout. Omáčku připravíme tímto způsobem: ½ kg cibule rozkrájíme a necháme dusit v octě. Přidáme sůl a koření dle chuti, dále ½ kg rajského protlaku, cukr a necháme vařit. Pak se omáčka prolisuje, houby se vloží do sklenic a omáčkou zalijí. Kdo se nechce s omáčkou vařiti, možno tuto všude koupiti pod názvem „Ketschup".

Doufám, že i Vám budou takto upravené houby chutnat.

Dr. Fr. Smotlacha.

Penízovka sametonohá (Collybia velutipes Curt.).

(Obr. 14.)

Penízovka sametonohá, lidově sametonožka čili krátce „sametka", byla letos v zimě opravdu přehojná v Čechách a na Moravě. Každý téměř den byla nám od října do prosince posílána a donášena do poradny; zprvu s jinými podzimními houbami, později samostatná. Musili jsme mnohé z těchto zájemců odkazovat na toto číslo ČČH a proto o ní zde více píšeme. Avšak penízovka sametonohá je hubka tak hojná, všeobecná a důležitá, že se o ní píše v každém ročníku ČČH. Doporučujeme proto těm, kdož o ní chtějí vědět, aby si opatřili starší ročníky ČČH.

Já sám znám penízovku sametonohou od mládí, rostla nám po velkou řadu let na staré vrbě u naší venkovské chalupy, kde vyrostla v plotě u zahrádky. Na tlusté vrstvě kory na vrbě rostla tu pak každoročně. Poprvé mne upoutala asi r. 1900, kdy ovšem jsem ji ještě nedovedl určit, podruhé o vánočních svátcích r. 1905/6, kdy jsem ji ovšem již určil a jako jedlou poznal.

Jako houbu pražskou znám ji od téže doby, neboť jsem se s ní setkával všude v pražských parcích na pařezech a starých kmenech stromů listnatých a keřů. Dodnes tu všude hojně roste. Zvláště ji znám jako houbu z vrb, kdy jsem ji nalezl na vrbách v Polsku a Rusku i za světové války a kdy jsem ji poznal jako obyvatele polabských a jiných proutnic. Byla také označena jako velký škůdce — příživník. Zdá se však, že tato její vina není tak veliká. Vždyť na př. v pražských parcích, kde na př. letos v prosinci roste na stu pařízcích, projevuje se jako naprostý hniložijce — saprofyt. Roste saprofyticky na pařezech březových, jasanových a j. Že se vyskytá na vrbě jako domnělý parasit, vzniká asi proto, že vrba má vytrvalý život, takže dřevo nebo kora její na pařezech, kmenech, větvích zahnívá a poskytuje místo pro podhoubí penízovky sametonohé, kdežto kora při tom zůstává živou. Zde jeví se pak naše houba jako parasit. Podobně to bývá i na kmenech kaštanových a j. Naproti tomu na pařezech lísky, jasanů, na dávno zmrzlých a proto suchých větvích ořechu, jeví se ovšem spíše jako saprofyt.

Vidíme, že houby bývají někdy obviňovány nevinně. Zjistili jsme to u hub neprávem podezřívaných z jedovatosti (muchomůrka citronová, kukmák okázalý, liška oranžová atd.) a je to stejně i u hub podezřívaných z cizopasnictví. Ve skutečnosti je ve velkých houbách jen málo skutečných parasitů, na př. většina chorošovitých hub, žijících na kmenech stromů a na jejich větvích, jsou vlastně převážně nebo úplně saprofyti, kteří mohou býti ovšem velice škodliví jako ničitelé dřeva,

které si lesník pěstuje. Ovšem ony konají jen svou původní funkci — odstraniti mrtvé dřevo v lese, a nemohou za to, že hubí a ničí dřevo, které jsouc korou nechráněno, je jim ve kmenech a větvích přístupné. To neplatí jen o penízovce sametonohé, nýbrž na př. také o václavce a pod. Že ovšem mnohdy dovedou přece jen oslabené stromy a keře silně poškodit a předčasně o život připravit, je samozřejmé.

Obr. 34. *Penizovka šišková (Collybia conigena* Pers.) je druhá naše zimní penízovka, rostoucí za mírného počasí od září do května, zvláště ovšem na jaře. Má dvě formy, z nichž jedna vyrůstá na šiškách jedlových nebo smrkových přímo, kdežto druhá podobně jako drobnější a příbuzná *penizovka provázková* ze šišky borové, na delším vláknitém obrveném tkalounu, který plodničku odvádí od šišky, jež v tomto případě není celá pokryta půdou. *„Šiškovky"* jsou drobné hubky s tmavým, hnědým, penízkovitým kloboukem a bílými lupeny, jež můžeme sbírati za příznivého počasí i v zimě. Jsou jedlé, ba chutné. Foto Tichý. Archiv ČČH.

Penízovku sametonohou poslal do poradny na př. p. R. Rädisch z Chotěšic; roste mu na pařízcích, patrně březových, v jeho smrčině. Zde bylo by dobře vyšetřit, z jakých pařezů zde roste. Zde by totiž mohla růsti na podzim i třepenitka maková (rovněž jedlá a chutná), i třepenitka zápašná (nechutná), jež se od penízovky sametonohé liší též barvou výtrusů (černohnědou — penízovka má bílou), dále hladkou nažloutlou nožkou (sametonohá má sametovou), pak neslizkým kloboučkem (sametonohá má klobouček poněkud slizký) atd. Oba rody jsou i pro začátečníka dobře odlišné.

Dnes je ostatně o „sametku" všude zájem. Jsem redaktorem mykol. přílohy v Rádci z Předmostí. Zde mi o ní poslali v prosinci dva autoři svoje články, určené rolnictvu. A podobně i v denních listech se stále o ní píše.

Penízovku sametonohou můžeme si pěstovat na vrbách, vrbových plotech, kolech, na březovém dřevě a p. O vánočních svátcích jsem šel procházkou Seminářskou zahradou. Byl mráz. Ve všech křovinách v zahradě, stejně jako na Nebozízku vyrůstaly chumáče mladých penízovek sametonohých. Také na dřevěných schodech pod petřínskou rozhlednou rostlo jich na dřevě několik shluků. Byly zmrzlé a většinou polámány. Sebral jsem celé plodničky a měl jsem jich 2—3 hrstě. Chutnaly druhý

den v polévce výborně. Penízovky nejsou jediné, které rostou na těchto schodech během roku. Jsou to zejména také jedlé a chutné třepenitky přívěskaté (H. appendiculatum), které tu rostou po deštích téměř po celý rok, hlavně ovšem v létě za teplého a vlhkého počasí po větším dešti.

Někteří naši starší autoři nazývají stále ještě naši houbu penízovkou aksamitovou, což není ani český, ani vědecký, ani správný název. Vždyť penízovka zimní má sametovou jen nožku. Celá sametová, tedy aksamitová, je z našich druhů jiná penízovka, t. j. penízovka dlouhonohá (Collybia longipes). Myslím, že bude nejlépe držeti se všeobecně názvu našeho, který se dnes již vžil.

Vzpomínková část.

Dr. F. Smotlacha:

Vládní rada ing. V. Sak jako místopředseda České mykologické společnosti.

(Pokračování).

nalezené houby přesně určovat a registrovat. Pan ing. Sak mi tu pomáhal mimořádným způsobem. Vzali jsme si za pravidlo, že postupně uvedeme v ČČH všechny houby, které v něm dosud nebyly, a ty, které nebyly v mém „Přehledu hub". Proto také Sak v ČČH registroval každou mykologickou zajímavost z vycházek, přednášek a z výstav. Byl pro mne a pro ČČH referentem pro nové věci z vycházek a z výstav, podávaje mi nejprve zprávy ústní, načež o nich psal do ČČH. Dovedl skvělým způsobem využíti společných vycházek ČMS i k podrobnému a systematickému výzkumu hub v okolí pražském po všech stránkách. Obraz mykologické zahrady, který jsem si za své dlouholeté výzkumné práci sám pro pražské širé okolí získal, doplnil mi svými nálezy z vycházek, které vedl, velmi podstatně. A stejně mi tento výzkum doplnil z našich jarních a podzimních výstav, kde mnoho mi pomohl nejen ve studiu a výzkumu hub širého okolí pražského, ale i hub, zasílaných z ostatních krajů Čech a Moravy.

Ve výzkumu tomto sbíral pro ČČH i zkušenosti o lidových jménech, o jedlosti hub a o otravách houbami, v čemž pokračoval i v literatuře, kterou prostudoval, jak jsem již řekl, velmi podrobně. Pátral zejména v literatuře německé, francouzské, švýcarské po zprávách o jedlosti a jedovatosti hub a přinášel o tom zprávy do ČČH. Sem patří také knížka, kterou jsme spolu vydali: Sak, Smotlacha a Sobotka: „Poznejme lépe houby", a která vyšla v knihovně Čes. mykologického sborníku pod. č. 14.

Byl mým velkým pomocníkem v mé bezplatné houbařské poradně a laboratoři, kterou vedu od r. 1910. Zde mi

pomáhal již od svého příchodu do Prahy, využívaje ji jednak ke svému poučení, jednak k vědeckému studiu. Opatřil si mikroskop a mikroskopoval mi houby, když jsem k tomu neměl času. Holubinky určoval podle reagencií, přezkoumával určení hub, abychom se vyvarovali v poradně nepřesnostem, usnadňoval mi prostě práci, jak jen mohl.

(Dokončení příště).

In memoriam. Loučíme se s významnými spolupracovníky ČČH a ČMS, kteří nás v poslední době navždy opustili. Jsou to pp.: akad. malíř mistr Kavan, který nevynechal snad žádnou z výstav ČMS od jich začátku r. 1910 a patřil do kruhu č. houbařů z r. 1910. Zvláště zajímaly jej barevné holubinky a krásně stavěné bedly, muchomůrky atd. Dále jest to prof. Zdenko Stach, od něhož jsme uveřejnili v ČČH několik článků a výstižných fotografií. Také on byl pilným návštěvníkem našich výstav. Konečně želíme úmrtí šéfredaktora v. v. a odborného spisovatele Bohumila Kliky, který byl rovněž spolupracovníkem ČČH, zvláště u jeho začátku, kdy byl i členem užšího výboru ČMS. Čest budiž jejich památce!

Část organisační.

Dr. F. Smotlacha:

Učitelstvo vpřed!

Sdělili jsme v minulém čísle ČČH, že v poslední době naše mladé učitelstvo všech škol se začíná opět věnovati houbám, jak tomu bylo při počátku ČČH a ČMS, kdy v houbách vedlo. Můžeme zde sděliti, že ČČH je ve spojení s velkou řadou kolegů a kolegyň ze škol obecných, hlavních, odborných, zemědělských a středních, kteří začínají pilně pracovati na studiu hub a na jejich výzkumu u nás. Avšak jsou zde i kolegové, kteří si vypomáhají v peněžní tísni tím, že v době volné a o prázdninách sbírají houby a suší je. Jakožto dobří znalci hub a inteligentní sběrači nasbírají poměrně snadno cenné jedlé houby, a to hlavně ty, jichž prodej potravinářský kodex dovoluje, a proto jejich sběr a houby jimi nasušené jsou zvláštní hodnoty a ceny. Jejich sušené jedlé houby nedají se srovnávati s oněmi „houbami", které tak často se v obchodech prodávají, obsahujíce při tom plno hub nejedlých, ba i houby podezřelé a jedovaté. Vítáme tento způsob práce učitelstva, neboť při sběru hub k užitku je možno současně konati i pro ČČH a ČMS výzkum hub po stránce jejich jedlosti, jich vzrůstu, výskytu atd. Vždyť právě o houby jedlé a hodnotné je i ve výzkumu největší zájem.

Na závadu jsou zde ceny sušených hub. Kdežto sušené „houby", kde je usušeno vše, i houby nejedlé, podezřelé a jedovaté, mohou býti levnější, není možno, aby učitel, který na 1 kg hub spotřeboval 10—11 kg dobrých, čerstvých hub, a věnoval jim pilnou práci nejen se sběrem, sušením a úschovou, počítal je stejně jako se čítají zmí-

Obr. 35. *Smrž rýhonohá (M. rimosipes* D. C.). Tři plodnice, sbírané r. 1920 pí. J. Sokolovou v okolí Sadské, podobaly se na první pohled *kačenkám (Verpa bohemica* Krombh.), avšak klobouček přečnívá své připojení k nožce jen na okraji a částečně. Je to houba dosti hojná, rostoucí od konce dubna po celý květen, ba někdy, jako r. 1941 i začátkem června, v hájích a sadech všude ve střední Evropě. Zejména je také hojná v pražských parcích, kde má formu dlouhonohou s malým kloboučkem, dole pod ním rýhovanou. Je jedlá. Kresiila pí. A. Tomsová. Forma dlouhonohá roste v listí ve stínu. Arch. ČČH.

něné „houby", které jsou vlastně bezcenné a často i škodlivé. Redakce je ochotna, kdyby někdo se zajímal o sušené houby „učitelské", sděliti mu adresy. Zde je příležitost získati na zimu hodnotné sušené houby. Redakci jde samozřejmě také o uplatnění poctivé, solidní i vtipné práce. Místo sedět někde v hospodě, v kavárně, nebo jinde při zábavě atd., hledat houby je jistě chvályhodné, zvláště když je hledá na př. mladý kandidát učitelství, který si chce sběrem hub vydělat na živobytí. A vždyť sběr hub je konečně také krásná zábava a ušlechtilý sport.

*

Další učitelští spolupracovníci, kteří jsou činni v ČČH a v ČMS. V předešlém čísle ČČH jsme uvedli řadu starších i nových spolupracovníků ČČH a ČMS z řad učitel-

ských ze všech druhů škol, žádajíce je o příspěvek do ČČH. To ovšem neznamená, že bychom si nevážili ostatních. Naopak. I ty všechny voláme k nové činnosti a práci na soustředěném výzkumu hub u nás.

Dnes ovšem přece jen nám jde především o učitelstvo. Tím nebuďtež ostatní stavy dotčeny! Myslím, že všichni se mnou souhlasíte, že škola a učitelstvo mají státi v čele výzkumu a výuky hub u nás a všude. Učitelstvo je stav, jemuž je určeno učit a poučovat; tedy i v houbách. A škola je místo k tomu.

Volajíce nové kolegy a kolegyně ze všech škol do práce v ČČH a v ČMS, sdělujeme jména dalších starších i mladších spolupracovníků, jež jsme v předešlém čísle neuvedli. Jsou to většinou přátelé, od nichž právě nyní mnoho čekáme:

Dr. A. Blahout, J. Cvach, V. Čvančara, Fr. Filip, Háša, Jos. Hartl, J. Hemer, Fr. Houška, Jos. Karel, Fr. Kašpar (ř. uč. v. v.), E. Kobrle, Jan Kovář, Jan Langmayer, Jos. Lorber, M. Marek, Machač, Novotný, J. Pavlásek, V. Polák, St. Pokorný, Fr. Šmarda, K. Štětka, Jan Stříbrzský, Fr. Tatar, Vojt. Trázník, Václav Vrána, K. Zukriegel.

Děkujeme. Časopisu českých houbařů počíná v poslední době přibývati odběratelů tím, že se ho ujímají naše školy, osvětové sbory, knihovní rady atd. Ovšem nejvíce tu pomáhá práce spolupracovníků ČMS a ČČH. Někteří sdělují adresy, jiní přímé odběratele. Pro toto období si zaslouží, aby na prvém místě byli jmenováni pp.: řed. škol Fr. Filip, úř. Miloš Janík, odb. uč. Fr. Šmarda, úř. Vojtěch Vodňanský. Na druhém je již řada pp.: Fr. Čonka, Ing. Havlena, I. Charvát, V. Chudáček, Jar. Josefi, Fr. Knížek, Jos. Lorber, Al. Ondryáš, Al. Procházka, arch. Jar. Rymeš, Jan Stříbrzský. Na třetím: dr. Bayer, Jos. Cutych, V. Čech, V. Čvančara, dr. A. Blahout, Jan Dědina, Fr. Hedvábný, K. Kovář, M. Langer, uč. Michal, J. Pavlásek, Fr. Podlaha, dr. J. Šedivý, Švejda, B. Válek, Petr Vlk, V. Vrána atd. Prosíme, aby všichni ti, kteří novými adresami nám dosud nepřispěli, učinili tak nejpozději do týdne. Platí zde totiž, že mnoho povolaných je málo vyvolených, t. j. skutečných odběratelů ČČH přibývá jen pomalu a tito odběratelé jsou pak základním kmenem naší organisace, naší výzkumné a vědecké práce, odboček ČMS, našeho mykologického ústavu atd. Nejlépe je ovšem získati odběratele ČČH přímo, pak je ovšem několik určitých odběratelů pro nás cennějších nežli množství neurčitých adres. V tomto směru jsme již vděčni spolupracovníkům shora uvedeným. Kdo bude jmenován příště mezi těmi, kdož získali nové odběratele?

Spolupracovníci ČMS a ČČH jsou dvojí. Organisační — čili důvěrníci — kteří se zúčastní výzkumu hub, pořádání výstav, šíření ČČH a pod., a odborní čili přispívatelé ČČH. Obojí tvoří základ k odbočkám ČMS, při čemž jich v místě a odbočce může pracovati větší počet, nebo stačí také jen jeden nadšený pracovník, který kolem sebe shromáždí kruh houbařů a odběratelů ČČH. Program jeho práce byl vypsán několikráte v ČČH. Spolupracovníci (důvěrníci) ČMS a ČČH jsou, platí-li příspěvky, jako členové činní (nejméně 10 K ročně) zároveň členy širšího odboru ČMS. Spolupracovníci ČMS a ČČH mohou býti i čestní, t. j. od ČMS spolupracovníky za svoje zásluhy jmenovaní.

Dr. Fr. Smotlacha:

K obsahu XX. ročníku ČČH.

Obsah XX. ročníku ČČH připojujeme teprve k tomuto sešitu ČČH z toho důvodu, abychom všechny čtenáře upozornili na bohatost obsahu všech (dnešního i starších) ročníků ČČH. Jsou to vlastně mykologické čítanky, které obsahujíce každoročně velkou řadu důležitých statí z různých oborů mykologie, a přírody vůbec, jsou jedinečnou příručkou a školou každého znalce hub, nebo pro toho, kdo se jím chce stát. Je jisto, že každý, kdo důkladně přečetl všechny ročníky ČČH s jeho odkazy na literaturu, stal se nepochybným naším houbařským odborníkem. Odtud si vysvětlíme, že všichni naši skuteční odborníci hub, jako byl na př. zesnulý místopředseda ČMS, vl. rada ing. V. Sak, znají ČČH ve všech jeho ročnících téměř zpaměti. Nechceme zde uvádět obsah prací dra F. Smotlachy, ten vysvítá přímo z jejich názvů. Práce ostatních autorů jsou pak tu přímo vzorem všeobecného a regionálního výzkumu hub, který přiblíží též k houbám, jakožto důležité pochutině a potravině.

Články R. Beneše o holubince pozdní a lošáku šupinatém jsou příkladem všeobecného a regionálního vědeckého výzkumu systematického. R. Beneš dobře vystihuje, které významnější a pozoruhodné houby jsou u nás vzácností a věnuje jim zvláštní svou pozornost. Jeho články ve všech ročnících ČČH měl by znáti každý náš čtenář.

Práce dra Bohuslava jsou tentokráte rázu spíše praktického, obsahujíce pozoruhodné zkušenosti s přípravou různých druhů hub různým způsobem k jídlu. Dnes má tato jeho práce zvláště cenu.

A. Kolář přináší pěkný příklad výzkumu hub z nejbližšího okolí člověka. Je to zároveň příklad výzkumu života hub, který ukazuje, jaké podmínky potřebují houby ke svému životu. Autor měl by na ČČH pamatovati více články!

Jiří Kubička měl by ve svém výzkumu okolí pražského, jež koná s cílou „turistickou" odbočkou ČMS, pokračovati i r. 1942 a posílati články o něm do ČČH. Jeho postřehy ze sběru hub v Posázaví — záhy na jaře — jsou velmi zajímavé.

V. Melzer je z nejlepších spolupracovníků ČČH, jehož práce jsou zvláště hodnotné, ať zabočují do kteréhokoli odvětví mykologie. Ve XX. ročníku píše práce jednak z patologie hub, jednak ze systematiky holubinek.

Jos. Otruba je všeobecně znám svými krátkými, bystrými články ze všeobecného i regionálního výzkumu hub všeho druhu. Sleduj-

me jak pozoruje houby, rostoucí na lesních cestách, jež vlhčí a propracovanější půdou dávají často možnost uchytit se přerůzným houbám saprofytickým nebo symbiotickým (ty patří ke stromům často od cesty dosti vzdáleným). Záleží ovšem i na poloze cesty, na jejím směru a šíři. Podobně zajímavý a cenný článek je o houbách v korunách stromů. A článek o gulášové polévce z václavek, ten je téměř pro všechny naše čtenáře.

Dr. Alb. Pilát je náš trvalý spolupracovník, jehož tímto žádáme o další články. Ve XX. roč. podává zajímavou a podrobnou zprávu o japonské jedlé a pěstované houbě šiitaké.

Ing. V. Sak, dnes již bohužel zesnulý, byl naším nejvěrnějším a nejpilnějším žákem, přítelem a spolupracovníkem. Pomáhal mi zejména v otázkách jedlosti a jedovatosti hub, v otravách houbami, zabývaje se výzkumem vzácnějších hub u nás. Byl největším spolupracovníkem autorovým na výstavách ČMS a největším propagátorem ČČH. Dlouhá léta vedl a organisoval vycházky ČMS. Z výstav, vycházek a chůzí čerpal ČČH (i členstvo ČMS) mnoho pro všeobecný výzkum hub, jakož i pro výzkum hub okolí pražského. Jeho články v ČČH jsou bohaté obsahem, majíce mnohdy cenu celých knížek.

Ing. Zd. Schäfer, vedoucí odbočky ČMS v Hradci Král., jest především holubinkář, avšak všímá si i výzkumu hub ostatních. Také jeho článečky měl by znáti každý čtenář ČČH, stejně jako následujícího autora, dobrého mykologického pracovníka na Turnovsku H. Schmidta.

H. Schmidt má v ČČH již množství zajímavých článků, jež jsou hodnotné pro všechny naše čtenáře. Jeho stať o námelu byla zařazena do publikací ČMS (do knihovny ČMS: Smotlacha, Zadina, Schmidt: Námel, jeho význam, sběr a pěstování).

Josef Sobotka, náš dobrý a úspěšný spolupracovník, má ve XX. r. ČČH článek o novém hníku a o tom, jak získati nové houbaře. Zde připomeňme si knížku, jež je hojně kupována: Sak, Smotlacha, Sobotka: Jak lépe poznati houby (knihovna ČMS č. 14). Potřebujeme od něho článek pro nejbližší číslo ČČH!

J. Svoboda (profesor), je náš dávný spolupracovník, který každoročně upoutá na sebe svými články o výzkumu hub všeho druhu. Voláme k němu rovněž o článek!

Dr. Jan Šedivý, kdysi člen výboru ČMS a stálý spolupracovník ČČH, má dnes mnoho cenných postřehů praktických, které zajímají každého našeho čtenáře.

Fr. Šmarda je stálý spolupracovník ČČH pro všeobecný i regionální výzkum hub u nás. Nikdo z našich pokročilejších čtenářů nemůže neznati jeho články. Ve XX. roč. má tři, a všechny velmi zajímavé. Přátelé Otruba, Svoboda a Šmarda jsou pracovníky ČČH v mykologickém výzkumu Moravy.

Ing. Václ. Vacek, člen užšího výb. ČMS a vedoucí hlavních pražských vycházek ČMS, přispívá pravidelně ke všeobecnému i regionálnímu výzkumu hub u nás svými cennými články, provázenými namnoze působivými obrázky. Ve XX. ročníku má články, které by si měl každý přečíst a pro něž by si měl každý tento ročník ČČH opatřit: „Penízovka úhlová", „Za zesnulou Olgou Zvěřinovou" a „Několik méně známých hub z vycházek ČMS". Žádáme jej o další články i pro ročník XXI. a další.

Dr. R. Vávra vzal si za oblast svého výzkumu Šárku u Prahy, v jejíž blízkosti bydlí. Z jeho pozorování můžeme zjistiti, jak přibývá v Šárce hub na místech nově osázených lesem, a jak jich ubývá postupem města do Šárky. Znám sám Šárku a její houby, hlavně z let 1905—1914, kdy jsem ji navštěvoval mnohokrát ročně a důkladně ji prohledal. Avšak i později ji každoročně navštívím v době jarních a podzimních výstav ČČH a ČMS, hledaje zde některé důležité houby

pro výstavu, na př. hadovku královskou (růžovou), muchomůrku zelenou, bílou, různé houby smržovité atd. Šárka vlastně patří do mykologické zahrady v okolí Prahy; dr. Vávra je dnes jejím mykologickým kustodem a znalcem.

Obr. 36. *Ucháč podezřelý (Gyromitra suspecta* Krombh.). Je jarní naše houba velmi podobná ucháči obrovskému i obecnému. Je střední, ba i nadprůměrné velikosti a vyznačuje se zejména proti ucháči obrovskému turbanem (kloboukem) hustě, ba drobně vinutým. Krombholz se domnívá, že tato forma způsobuje otravy, přičítané houbám ucháčovitým vůbec, jež bývají velmi nebezpečné, a jež se vysvětlují působením kyseliny helvelové, jež je nebezpečným krevním jedem. Tyto otravy by zmizely, kdyby tato houba byla před upotřebením spařena. To se dnes většinou již děje, neboť chceme-li ucháč podezřelý získat, najdeme jej, stejně jako před 100 lety za Krombholze, na pražském uhelném trhu, kde se s ostatními ucháči prodává k jídlu. Po spaření je houba naprosto neškodná a chutná. Krombholz přičítal otravy ucháčem, jež se občas vyskytaly a vyskytují, právě tomuto druhu, neboť věděl, že ucháče obecný a obrovský se odedávna v Praze pojídají nespařeny beze škody. Dnes ovšem se vyvinula prakse, že se doporučuje spářet všechny ucháče a chřapáče. Prosíme laskavé čtenáře o jejich zkušenosti v tomto směru. Orig. M. Smotlacha. Arch. ČČH.

Dr. R. Zadina, kterého tímto žádáme o další články, má v ČČH vždy velmi cenné vědecké články z oboru farmakologie hub. Je jisto, že houby po stránce farmakologie jsou dnes, jako dříve byly, důležity, avšak nikdy ne dostatečně prozkoumány. Zde je třeba ještě dalšího dokonalejšího výzkumu. Nejlépe je v tomto směru znám právě námel (tvrdohoubí paličkovice machové). Práce dr. Zadiny „Toxikologický význam rodu Claviceps", byla zařazena do knižnice ČMS (č. 18): Smotlacha, Zadina, Schmidt: Námel, jeho význam, sběr a pěstování.

Našim odběratelům. Velká většina vyřídila si již předplatné, které včas zaslala. Jestliže někdo opomněl, zaplať složenkou čís. 23.112 nebo 35.986 (i třebas složenkou bianko). Každý odběratel má právo na premii. Je to Smotlachova knížka: Houby, které doporučujeme sbírat atd., jež se odběratelům počítá za pouhých K 7.—, místo K 12.—. Kdo jste ještě neobdržel, reklamujte, kdo nezaplatil, pošlete K 7.— složenkou.

Těm, kdož obdrželi ČČH na ukázku a ponechali si některé číslo. Ty pokládáme samozřejmě za odběratele. Další čísla byla jim již poslána. Jestliže jste neobdrželi, reklamujte. Reklamace se nefrankuje a nepečetí (nezavírá). Je ovšem lépe poslati koresp. lístek s programem sběru a s adresami nových odběratelů.

Členům ČMS. Nastal nový houbařský rok a je třeba zaplatiti členství, které u činných členů, jimiž je většina našich čtenářů a odběratelů, činí opět nejméně K 10.— ročně. Můžete použíti složenky (nebo i bianco složenky) čís. 23.112 nebo 35.986. Členové ČMS, pokud jsou odběrateli ČČH, pokládají se spolupracovníky ČČH, a mají právo zasedat v širším výboru ČMS. Každý takovýto člen může kolem sebe sdružiti místní houbaře a utvořiti houbařský kroužek čili odbočku ČMS. Obyčejně bývá takovýchto členů a spolupracovníků v odbočce ČMS větší počet. Dnes je to zvláště důležité, protože naše odbočky nebo i naši místní spolupracovníci (důvěrníci) řídí obyčejně také místní regionální výzkum hub, při čemž vyhledávají pro budoucnost i místa, jež by se mohla stát pro své bohatství a zvláštní druhy hub součástí mykologické zahrady Čech a Moravy s ústředím v Praze.

Všem čtenářům! Všichni, kdož jste redakci a poradně ČČH dosud nesdělili svůj pracovní program ve výzkumu hub v jarním období t. r., napište aspoň korespondenční lístek. Při tom sdělte i adresy nových odběratelů ČČH, a to nejen osob, ale i škol, knihoven, osvětových sborů, ústavů atd. Je třeba zapůsobit přímo na uvedené činitele. Zvláště měl by se náš časopis dostat do všech našich knihoven a čítáren veřejných, městských i ve velkých obcích, aby i náš lid, který si jej nemůže odebírat, mohl získat z něho poučení. Všichni se účastněte naší ochranářské práce a přihlaste se do našeho odboru pěstitelského a ochranného. Členství je bezplatné. Jde tu nejen o pěstování a ochranu hub, ale i přírody vůbec, tedy především lesa, veřejných sadů atd. Velké úspěchy máme v ochraně čmeláků. Prosíme zejména učitelstvo, aby se jí účastnilo a k nám se připojilo! V příštích číslech uvedeme další jedlé druhy hub, které zvlášť doporučujeme sbírat! Prosíme laskavé čtenáře, aby si znovu přečetli celý nynější ročník ČČH a uvědomili si, které druhy hub v něm zvlášť propagujeme. Ty musí každý dobře znát! To platí zejména pro houbaře nové!

Osvětovým sborům místním a okresním. ČMS a ČČH spolupracují již podle úmluvy z roku 1941 se všemi našimi osvětovými sbory na šíření znalosti hub. Osvětové sbory okresní a velké místní se starají o to, aby v jejich řadách byl znalec hub, který je zároveň zástupcem ČMS a ČČH, a který spolupracuje i na regionálním výzkumu hub a pořízení místní mykologické zahrady. Ten budiž též členem pěstitelských a ochranných odborů ČMS a ČČH. Tím se dostává do programu osvětových sborů i péče o pěstování a ochranu přírody, zvláště hub, lesa atd. Zejména se naše mimopražské osvětové sbory ujímají dnes i ochrany čmeláka, velmi užitečného a inteligentního hmyzu, který by bez této péče byl odsouzen k úplnému vyhubení, neboť v některých druzích, dříve u nás velmi hojných, již téměř úplně vyhynul.

Ochrana přírody: hub, lesa, zahrad, veřejných sadů a ovšem i vzácných bylin, keřů a stromů, a proto i čmeláků na př. je dnes programem pěstitelských a ochranných odborů ČMS a ČČH. Žádáme své čtenáře, aby se přihlásili za členy těchto odborů a sdělili při tom, oč jim

nejvíce jde. Členové těchto odborů žádných zvláštních příspěvků neplatí, mají však k disposici i přírodní poradnu ČMS a ČČH, která pracuje pro všechny obory živé přírody i hub (biologická a houbařská poradna). Smotlacha.

Inteligence čmeláka. Škoda, že nemohu zde psáti podrobně o inteligenci čmeláka; mám o něm původních výzkumů v tomto směru na celou knihu již z let kolem roku 1900, tím spíše z dob posledních. Uvažme jen, co dá na jaře práce matičce čmeláčí, aby nalezla vhodné místo pro svůj roj, čili pro své hnízdo, pak má úkol tento roj šťastně založit a uchovat. Však již první přezimování dá jí starosti, aby si našla místo vhodné a chráněné, kde by na př. za tuhé zimy nezahynula. Sm.

Bezplatná houbařská poradna ČČH a ČMS neomezuje se jen na houby (v nichž pracuje nejvšestranněji), nýbrž zabývá se v otázkách biologických celou živou přírodou, podávajíc informace a rady i ve věci ochrany přírody, sadů, zahrad, v otázkách ochrany a pěstění čmeláků atd.

Různé zprávy.

Poradna a výzkumná laboratoř ČMS a ČČH odpoví také ráda na všechny dotazy pokročilých a počátečních houbařů, a to nejlépe v ČČH, při čemž ani nebude uváděno jméno dotazovatele, ledaže by si toho přímo přál (některé dotazy mohou býti opravdu originelní). Samozřejmě, že případně napíšeme zároveň i dotazovateli, bude-li si toho přát. Podnikajíce akci pro poučení všeho našeho lidu v houbách a pro všeobecný a regionální výzkum hub, pomůžeme každému v jeho práci. A co zajímá jednoho, bude zajímati jistě i mnohé čtenáře ČČH. Proto s tím do listu!

Své přátele, spolupracovníky a čtenáře žádáme, aby nám během zimy zaslali zásobu prací, článků, zpráv, kreseb a fotografií hub, abychom do každého čísla mohli něco od nich uveřejnit. Při úpravě čísla třeba vhodným způsobem voliti články spolupracovníků, aby obsah nebyl jednotvárný. Mají-li v redakci více článků, možno jejich práce zařaditi do každého čísla. U mnohých tak tomu již jest.

Časopis čes. houbařů je nezbytným orgánem všech členů ČMS, kteří se jeho prostřednictvím navzájem dorozumívají o své práci, a kteří tak mohou sledovati i pokroky v houbařství u nás. Zvláště venkovští členové, důvěrníci odbočky se bez ČČH neobejdou. Také výzkum hub u nás se bez ČČH nemůže obejít. K ČČH se druží i jeho knižnice. Budeme do ní ukládat větší práce svých spolupracovníků. Pro nejbližší dobu chystáme ohlášený již Melzerův „Klíč holubinek“. Kdo nemá ještě pěkný klíč hvězdic od Šimra? Vyšel rovněž v naší knižnici. ČČH potřebují i naše školy, aby si věděly rady s houbami jedlými, jedovatými, otravami houbami atd. ČČH je pro ně nejlepší příručkou, učebnicí a pomůckou pro školy a učitelstvo. Kde jinde mají se dozvědět o novém výzkumu hub u nás? Bez

ČČH se neobejdou dnes ani větší a činnější osvětové sbory okresní i místní, školní výbory, veřejné knihovny a čítárny.

Všechny dnešní odběratele žádáme, aby ČČH dali prohlédnout a přečíst všem svým známým, učitelstvu, ředitelům, správcům škol, veřejných knihoven, čítáren atd. Jistě uznají nutnost, aby jej odebírali.

Každý náš spolupracovník i čtenář upozorní své známé široko daleko na náš list, neboť jen tak rozšíříme naši poctivou vědeckou, badatelskou a výzkumnou práci, a získáme spojení mezi všemi, kdož o houby a přírodu mají zájem.

Nejbližší expedice ČČH bude za týden. Prosíme, aby nám adresy nových odběratelů nebo těch, jimž ČČH máme poslat na ukázku, byly proto poslány obratem.

Knihovní rady existují v každé obci. Odběratelé a čtenáři ČČH požádejte je, aby ČČH a jeho knižnici zařadili do místní knihovny a čítárny, tím přispějete velice k šíření znalosti hub ve své obci.

Smotlachovy úkoly houbařům pro rok 1942.

1. Každý se zúčastní výzkumu hub ve svém kraji a naučí se znát co nejvíce nových druhů hub.
2. Každý sbírej nejméně 5 nových vydatných a chutných druhů jedlých hub.
3. Každý nauč se znát aspoň hlavní naše jedovaté houby.
4. Každý pokročilejší houbař vedle nejvýznamnějších druhů hub vůbec a hub hřibovitých, jež jsou téměř všechny jedlé a hospodářsky nejdůležitější, věnuj se několika rodům dalším (viz „Přehled hub"). Vděčné by bylo prozkoumat zejména pavučince. Aby redakce a poradna mohly s každým spolupracovat, sdělte jim obratem, které rody kdo studujete.
5. Při každém důležitějším houbařském středisku (město, větší obec) budiž za pomoci škol hlavních, středních, zeměd., hosp., osvětových sborů atd. stanoven a prozkoumán les plný hub, jakožto základ k místní a součást pražské ústřední mykologické zahrady. Někde to může býti i lesní park (příklad: Turnov).
6. Každý všímej si i života hub, jich jedlosti a upotřebení v kuchyni a každý nový výzkum v tom směru hlas redakci ČČH. Stejně hlas redakci všechny případy otrav houbami.
7. Všichni houbaři — přátelé přírody — ujměte se čmeláků, sjednejte v každém místě někoho (učitelé, profesoři, lesníci atd.), kdo je aspoň trochu zná a může se jich ochraně a studiu věnovat. Hlaste to houbporadně, která pracuje v Praze III., Karmelitská 14, avšak v létě, mimo to i při pokusné stanici (zahradě) ČČH na Zámečku, p. Nový Hradec Král. Sem posílejte i houby k určení.

Ing. St. Havlena:

Jsou houby hodnotnou živinou nebo jen pochutinou?

Otázka položená vyžaduje nejen bedlivé pozornosti celé veřejnosti, nýbrž i akutní odpovědi povolaných odborníků proto, že veřejný zájem upíná v nynější době stále rostoucí zřetel na hodnotné náhražky ve všech oborech lidských potřeb, hlavně pokud se výživy týče.

37.

38.

Obr. 37. *Smrž rýhovaná neb rýhonohá* (M. rimosipes DC) jest houba našich hájů, křovin a parků, kde roste ve hnijícím listí pod stromy a to za normálních let od začátku května do jeho poloviny, za teplých let od konce dubna do začátku května a za studených od poloviny května až do prvních dnů června, kdy byla nám r. 1942 do poradny zaslána z několika stran (naposled došla 2. VI. od p. V. Hubla z Val. Meziříčí). Kdežto na př. u smrže obecné, jejíž obrázek jest v mém „Přehledu hub", a u smrže špičaté (obr. 47) a přerostlé (obr. 24) klobouk přirůstá čepicovitě k noze, jest u smrže rýhované na okraji částečně volný, stejně jako u smrže obojetné či pružné, jež se všude téměř vyskytá se smrží rýhovanou, takže se zdá, jakoby obě tyto houby rostly z jednoho podhoubí. Ostatně jsou si obě blízce příbuzné, lišíce se jen různým vzrůstem a poměrem nohy a klobouku. Rýhovaná má dlouhý třeň a malý kloboučck, obojetná větší klobouk a krátkou, tenkou nožku. Všechny smrže jsou chutné houby, dobře placené na trzích. Podle skutečnosti kreslil Mir. Smotlacha, archiv ČČH.

Obr. 38. *Týž druh,* plodnice podél rozříznutá. Je vidět poměr klobouku a nohy. Čtenáři, kteří smrž rýhonohou nebo jiné smrže znáte a sami jste ji letos nebo jindy sbírali, sdělte redakci (do výzkumu) kdy, kde a na jaké půdě atd. Obrázek tento je z Krombholze. Archiv ČČH.

Účelem tohoto článku není vzbuzení polemiky nebo reminiscencí a rekriminací o tom, co se mělo dříve dělati nebo nedělati, — má býti spíše jen popudem k úsilovné spolupráci v oboru, který byl u nás dosud tolik a neprávem opomíjen. Odpověď na shora uvedenou otázku jest zájmem veřejným a jestliže má býti prováděno řízené obhospodařování všech druhů jedlých hub, jest nutno obchodní činnost v tomto oboru podpořiti i po stránce vědecké tak, aby se konsumentům dostaly do rukou houby kvalitní a po všech stránkách prozkoumané.

Kdo houby rád jí a dobře je snáší, najmě pak lidé vyrostlí na venkově, kteří byli vždy oproti lidem z města odkázáni na požívání spíše vegetabilní stravy, potvrdí jistě zkušenost, že po požití dobře upravených hub nenastupuje nikdy, ani u lidí těžce pracujících, předčasný pocit nenasycenosti a jisté malátnosti nebo slabosti, který naopak se dostavuje vždy po výhradném požití zeleniny nebo brambor poměrně velmi brzo po jídle; po požití hub není ani pocit nějaké zvláštní touhy po mase, i při delším výhradném jejich požívání. Toto je známo také všem lidem z města, kteří každoroční dovolenou tráví houbařením pro okamžitou domácí spotřebu.

Čerstvé houby chovají v sobě sice na 90% volné, chemicky nevázané vody, ale kdo má jen trochu znalosti o přípravě hub, ví dobře, že k přípravě jídla z čerstvých hub je třeba vzíti jich poměrně mnoho a že volná voda se z nich velkou většinou vyloučí kuchyňskou přípravou, takže k požívání se dostanou houby ve stavu dosti tuhém, v němž se podobají skoro masu. Pěna, která se při dušení nebo vaření hub na nich ze začátku tvoří, ukazuje také podobnost s bílkovinnou pěnou, tvořící se při začátku vaření masa a luštěnin; pěna tato se při dalším vaření úplně ve vodě rozpustí. Kazí-li se houby, ať již připravené nebo čerstvé, probíhá tento proces způsobem bližším daleko více rozkladu masa než rostlin.

Ježto lidé venkovští si nasbírají houby obyčejně zdarma, někdy také za práce v lese konané, říká se v některých krajích, a snad ne neprávem, že houby jsou masem chudých lidí. I my všichni v České mykologické společnosti, kteří se hodně zabýváme applikací vědeckých poznatků o houbách na praxi a učíme již celou řadu let, nejen na občasných výstavách a lidových přednáškách, ale též na každonedělních vycházkách do pražského okolí poznávati a sbírati houby, byli jsme vždy toho názoru, že houby jsou hodnotnou potravinou, a nikoli jen pochoutkou pro jazyk, nebo pro pouhou výplň žaludku.

Nebylo nám bohužel nikdy možno trvale získati ke zkoumání v tomto směru součinnost lékařů internistů a potravinářských chemiků, ač na nutnost přezkoumání otázky výživnosti a jedovatosti hub jsme často upozorňovali; byli jsme odkázáni jen na studium odborné literatury, hlavně cizí, na vlastní pozorování a zkušenosti, a na vlastní závěry. Pokud jest mi známo, nevedlo se ani Mykologickému klubu v tom ohledu lépe.

Při různých rozpravách o sběru hub pro veřejný konsum byl jsem ze své, po celou řadu let usměrněné činnosti ve shora uvedeném smyslu, probuzen v nedávné době velmi nepříjemně názory lékařů, chemiků a vědeckých pracovníků v mykologii, kteří všichni svorně tvrdili, že houby jako živina mají nevelkou hodnotu, že jsou jen nepatrnou částí své podstaty stravitelné, protože jejich hlavní bílkovinná součást — hubní pletivo, — jest složena z látky podobné chitinu (který jest stavivem živočišným, na př. pro krovky brouků), že tato bílkovina nemůže býti rozštěpena fermenty lidského těla a tím uspůsobena dále k výživě. Opírali se při tom ponejvíce o kompilační, obsáhlou a vědecky cennou monografii „Chemie der höheren Pilze“ od Dr. Jul. Zellnera z r. 1907, který v konečném závěru o výživné hodnotě hub na str. 228 tvrdí, že „houby jsou méněcenná, těžko stravitelná potravina“, a na str. 224: „výživná hodnota hub rovná se jen asi výživné hodnotě zeleniny“. — K závěru tomu dospěl Zellner hlavně na základě chemického prozkou-

mání bílkovin v houbách a jejich pletivu obsažených, a uvedenou monografii cituje jako autoritativní ještě po 13. letech i prof. Dr. Velenovský v předmluvě ke svému fundamentálnímu dílu „České houby" z r. 1920.

Při uvažování o těchto věcech bylo mi divné, že potravinářská chemie by se byla ve svém, již na začátku XX. století nastoupeném vítězném postupu, od r. 1907 úplně zastavila a sháněl jsem úsilovně ve všech dostupných knihovnách novější literaturu o chemickém a biologickém výzkumu hub. Podotýkám, že jednotlivé menší literární práce nebo jen zmínky o chemismu a biologickém významu hub jsou obsaženy v celé řadě různých časopisů a děl lékařských, chemických, farmaceutických, potravinářských, přírodovědeckých, botanických, mykologických, zemědělských a lesnických, v dissertačních pracích, a pod., čímž trpí studium výživnosti hub velkou roztříštěností, nepřehledností a často i nepřístupností k pramenům. Uzávěrou některých knihoven bylo moje pátrání ztíženo ještě více, ale přes to podařilo se mi nalézti specielní dílko z r. 1912, jednající právě o dusíkatých součástkách hub, — vydané tedy za 7 let po Zellnerově monografii a právě s jejím obsahem po stránce výživnosti hub polemisující, — které je výsledkem celé řady pokusů, provedených Lucemburčanem Camillem Reuterem v agrikulturně-chemické laboratoři vysoké technické školy v Curychu. Práce tato byla uveřejněna pod názvem: „Beiträge zur Kenntnis der stickstoffhaltigen Bestandteile der Pilze" v časopisu „Hoppe-Seyler's Zeitschrift für physiologische Chemie", sv. 78, seš. 3 a 4, redakcí prof. A. Kossela, a bylo vydáno současně jako separátní výtisk nákladem Karla Trübnera ve Strassburgu r. 1912.

Dílko toto patrně uniklo pozornosti našich chemiků, lékařů i mykologů a jest toho jen litovati, protože houby se již v r. 1912 mohly dostati na místo, které jim v pořadí živin právem náleží a mohlo býti využito této skutečnosti i po stránce národohospodářské daleko vyšší měrou, než se tak děje doposud.

Řada pokusů a šetření Reuterových byla sice provedena jen se sušenými hřiby pravými (Boletus edulis Bull., Steinpilz), ale výsledky jest možno applikovati přibližně na všechny vyšší houby. Jest jimi prokázáno, že v době, kdy Zellner sbíral materiál pro svoji monografii, nebyly dusíkaté součásti hub tak známé, aby o stravitelnosti a výživnosti hub mohl býti podán konečný posudek. — Podle názoru odborníků nejsou ani doposavad bílkoviny rostlinného původu dostatečně prozkoumány, ale soudím, že na výsledku Reuterových šetření ohledně hub nebude moci býti patrně již mnoho změněno.

Reuter prokázal svými pokusy, že Zellnerovi nebyl ještě znám podíl chitinu v houbách, který podle jeho zkoumání činí u hřibu pravého jen 6% váhy sušiny a Zellnerem byla k chitinu započítána celá řada jiných dusíkatých látek jako nestravitelná bílkovina. Podle Reutera jsou však tyto bílkoviny lehce rozpustitelné trypsinem (fermentem vycházejícím ze žlázy pankreatické — slinivky břišní). — Reuter tvrdí dokonce, že celá třetina váhy sušiny hřibu sestává z bílkovin, které jsou lehce stravitelné uvedeným fermentem. I vodou rozpustné proteinové látky z hub, lehce stravitelné, určuje Reuter daleko vyšším podílem než Zellner.

Pouštěti se do dalšího rozboru Reuterovy práce a jejího srovnání s Zellnerovou monografií nespadá do účelového rámce tohoto článku. Věc jest ve skutečnosti velmi složitá a může býti prováděna důkladně jen odborníky v lékařské chemii. Nepátral jsem proto dále po novější literatuře odborné, také již i pro přílišné obtíže, spojené s úmorným hledáním v těžko dostupných knihovnách a pro nedostatek času.

Důkazy provedené Reuterem již před 30 lety považuji za dosti silné a stačící, aby byla provedena revise dosavadních názorů o výživnosti hub. Soudím, že jest nutno podrobiti tuto otázku v celém jejím rozsahu, tedy i po stránce výzkumu všech jednotlivých druhů hub, přicházejících pro konsum v úvahu, úplně novému přezkoušení.

Výživná hodnota hub je značná, protože houby mají podle Zellnera a jiných badatelů značné množství látek, které jsou velmi důležité pro lidské tělo. Obsahují z cukrů: mannit, volemit, inosit, mykosu (trehalosu) a hroznový cukr, dále obsahují glykogen (náhradní látku místo škrobu, který mají rostliny), trochu tuků, z nerostných látek: draslík, železo, vápník, hořčík, sodík, hliník, křemík, fosfor, síru a chlor, dále mají lecithin, cholesterin a příbuzné látky, různé zásady a kyseliny, pryskyřice a silice, barviva, různé bílkoviny včetně chitinu, mnoho fermentů (enzymů) a některé toxické látky.

Podle prof. Dr. Oppenheimera (Handbuch der Biochemie des Menschen und der Tiere) mají houby též vitamin D (antirhachitický). Snad mají ještě i vitaminy jiné.

Jest jisto, že houby jako svět pro sebe, stojící na rozhraní mezi říší rostlinnou a živočišnou, jsou ještě hodně neprozkoumány po všech stránkách a chystají v budoucnu všem badatelům ještě mnohá překvapení, — snad i mnoho zisku pro lidstvo vůbec.

S otázkou stravitelnosti hub je nerozlučně spojena i otázka jedovatosti hub, a ve shora uvedeném dílku Reuterově jest velmi zajímavá zmínka o „pravděpodobných příčinách příznaků otrav j e d l ý m i houbami, jež byly dosud vysvětlovány působením toxinů, vytvořených bakteriemi: rozštěpením aminových kyselin a zásad, povstalým z hubních bílkovin při trávení, vytvořují se některé látky fysiologicky velmi účinné, jako: agmatin, paraoxyfenylethylamin, imidazolethylamin. Poslední z nich působí ještě v roztoku 1:100.000 velmi silně na svalstvo střevní. V čerstvých houbách nebyly tyto látky nalezeny."

Snad by tímto zjevem mohla býti vysvětlena i okolnost, že někteří lidé s osobitým uzpůsobením zažívacích orgánů nesnášejí vůbec ani nejlepší houby, nebo pociťují vůči nim přímo odpor.

Při výzkumu nejedlých a jedovatých hub, působících vážné nebo i smrtelné otravy, které nejsou skoro vůbec, nebo jen velmi nedostatečně prozkoumány, bylo by záhodno užíti praktických zkušeností, které v tom ohledu průběhem doby byly učiněny Bezděkem, Dr. Smotlachou, Ing. Sakem a námi, kteří již celých 14 let na každonedělních oficielních vycházkách České mykologické společnosti sbíráme, rozlišujeme a určujeme vyšší houby všeho druhu, vykládáme jejich užitelnost účastníkům vycházek a učíme je znáti a rozlišovati houby jedlé od nejedlých a jedovatých.

S naší strany, jako mykologů praktických, neschází na ochotě ke vší spolupráci ve věci chemického výzkumu hub a zaopatření jich v dostatečném množství pro zkoumání odborníkům lékařským i chemickým. Konečné slovo v tom ohledu patří jim.

Dr. F. Smotlacha:

Mykologický výzkum hub u nás rychle pokračuje.

R. 1941.

ČČH a ČMS se podařilo seskupit na sta členů a spolupracovníků na výzkumu hub u nás. Tento výzkum, v němž jsem sám začal od roku 1900 již na škole střední a od r. 1910 i tiskem, má mnoho vynikajících spolupracovníků. Vždyť všech přispívatelů ČČH bylo od r. 1919 přes 300 (velká většina již zemřela), tedy každoročně průměrně více než 15 nových. Zvláště letos máme veliký příliv pracovníků v houbách. Noví lidé mají nové myšlenky. Každoročně nacházíme nové druhy hub pro Čechy a Moravu, jakož i nové vůbec. Každoročně jsou nové objevy v životě hub, v jejich hodnotě hospodářské, kuchyňské. Každoročně nové objevy v chemickém složení hub, nové objevy v jedovatosti a neškodnosti hub i v otravách houbami atd. Neustále přicházíme k novým zkušenostem v kalendáři hub, t. j. kdy a kde rostou.

39.

40.

Obr. 39. *Smrž krátkonohá* (Morchella brevipes Sm.) jest smrž z řady těch, které na noze nesou kuželovitý, dole ke třeni přirostlý, většinou podélně rýhovaný, příčně jamkatý klobouček, 7, 11 až 15 cm vysoký, přímý nebo perovitě zahnutý, při čemž výška klobouku je 2× až 3× větší, nežli délka nohy. Smrž tato roste u nás v hájích i sadech pozdě na jaře a to ke konci května a na začátku června, při čemž v letech chladnějších přenáší se do června a v letech teplejších spíše do května. R. 1942 byla do poradny donesena jen jednou z křovin v okolí Vltavy a jednou poslána z venkova v poslední dny v květnu. Loni (1941) byla mi poslána koncem května a začátkem června několikráte. Příbuzná smrži krátkonohé je smrž hrotitá (M. apicata Sm.), hubka, kterou u nás sbíral prof. Neuwirth a o níž jsem psal v jednom ze starších ročníků ČČH. Další příbuznou je smrž špičatá (M. conica Pers.), jež má nohu obyčejně delší, nežli špičatý klobouk (obr. 47) a roste na trávnících roztroušeně v březnu a dubnu všude u nás. Konečně patří sem i smrž vysoká (M. elata Fr.), která má špičatý klobouček a nohu dutou, zduřenou, pod kloboukem rýžkatou. O této smrži prosíme podrobné zprávy. Kreslil M. Smotlacha. Archiv ČČH.

Obr. 40. *Smrž vysoká* čili *podneslá* (M. elata Fr.) jest příbuzná, jak již byla výše řeč, smrži krátkonohé. Viz též obr. 46. Všechny smrže jsou jedlé, chutné, na trhu hledané. Vzato ze starších ročníků ČČH. Archiv ČČH.

A také u mne je podobný vývoj. Věnuji od mládí všechen svůj volný čas houbám a dnes tím více. Každý den téměř věnuji jim aspoň chvilku, každý týden v době růstu několikráte je sbírám. Vždyť pražské parky a háje, královéhradecké lesy a některé jiné jsou přímo mojí mykologickou zahradou, kde houby tam rostoucí dávno podrobně a dokonale znám (na př. podle jejich doby a podmínkách růstu). K tomu druží se i moje pokusná a výzkumná zahrada na venkově (Zámečku u Hradce Králové), kde trávím nyní větší část roku, moje poradna a laboratoř v Praze i na Zámečku, moje výstavy, přednášky, sběry hub v Praze i venkovských střediscích atd. Takřka každý den přicházím na nové původní poznatky v houbách a v přírodě s nimi spojené, vždyť příroda je tu prostě kniha, v níž můžeme stále číst nové a nové poznatky, jen když to dovedeme. Uveřejnil jsem od r. 1910 na 600 prací houbařských a každá obsahuje aspoň něco nového a mnohé jsou novými, původními poznatky, názory a myšlenkami přímo přeplněny. Je to stejné jako u mých spolupracovníků. V redakci ČČH je velká zásoba prací. Sám mám na sta prací neuveřejněných. Proto dnes nelze v houbách stát. Kdo dnes u nás nejde s duchem času (houbařským), ten zůstává pozadu. To vidíme u všech staroodborníků, kteří kdysi v houbách a většinou na můj podnět, více méně pracovali, dnes však již nikoliv a kteří při tom nečtou ČČH. Ti ještě mají na př. muchomůrku citronovou, mapovou, tigrovanou, kukmák okázalý a lišku pomerančovou za jedovaté. Tím pletou nové sběratele, přivádějíce je tak nepřímo k otravám. Ti vůbec neznají další naše jedovaté druhy hub, čirůvku Zvárovu, vláknici červenobílou, zvonovku podezřelou a strmělku Cordovu, jež jsou sice vzácné, ale mohou přece občas způsobiti smrt člověku. Statí o houbách ve všech našich školních učebnicích jsou nesprávné. Byly často nesprávné již tehdy, kdy byly psány a jsou dnes nesprávné tím více, neboť sestárly novým výzkumem a pokrokem ve studiu hub u nás. Upozornili jsme již na tabuli hub „jedovatých", jež jako školní pomůcka je celá chybná, neboť obsahuje většinou houby neškodné, nic nevědouc o některých našich houbách nejvíce nebezpečných. Je jisté, že takováto tabule přímo vede žactvo a tím i náš lid k jedovatým houbám, čímž zaviňuje otravy, které pak možno čekat, na př. právě i v rodinách učitelských.

Podobně je to s literaturou houbařskou cizí i naší. Rychle pro nás stárne. Proto ti, kdož se řídí staršími příručkami a neopravují si je podle nových výzkumů a názorů, kde dnes vede ČČH a ČMS, jdou cestou nesprávnou.

Nikdo neuvěří, kdo se nepřesvědčil, jaký nemožný brak se i dnes ještě u nás o houbách tiskne a co se našemu lidu, zajímajícímu se o houby, v podobě „literatury" o houbách prodává.

Studnicí nového výzkumu a nových nauk o houbách je dnes ČČH a jeho knižnice. Tam je skutečně vědecká a badatelská práce. ČČH má dnes kolem sebe přes 500 spolupracovníků, kteří jsou účastni na výzkumu hub u nás a na 50 přispívatelů, kteří píší do ČČH. A počet těchto spolupracovníků roste neustále. V každém čísle ČČH čtete nová nadějná jména. Kdo nečte ČČH, kdo nezná obsahově všechny jeho ročníky, nemůže býti dobrým odborníkem houbařským. V praktickém slova smyslu, t. j. tak, aby po stránce jedlosti a jedovatosti hub a jejich užití jako potraviny člověka správně a bezpečně byl informován. Ten nemůže na př. být dobrým rádcem, znalcem a kontrolorem na trzích hub, továrnách na konservování hub, nemůže konat houbařské kursy, psáti do učebnic o houbách, býti referentem hub v úřadech atd.

Fr. Matoušek:

Čirůvka jarní, Tricholoma vernale Smotlacha.

Klobouk je až 9½ cm široký, s lupeny 2 cm tlustý; v mládí kupkovitě vyklenutý, v dospělosti rozložený jak u májovky, až i zkřiveně zdvižený vodorovně; s okrajem velmi (nezlomeně) podvinutým;

v mládí tmavě šedě hnědý, bíle plstnatě ojíněný a to více k okraji; dospělý světle kaštanově hnědý, uprostřed, na místě málo vyklenutém, tmavě kaštanově hnědý, třetina jedinců světlejších je v dospělosti světle skořicově hnědá; na okraji přes 1 mm širokém i v dospělosti bílý, u starých žlutavý; okraj ostrý; hygrofanní, tuhý; okraje obyčejně rovného, u některých od mládí již tlakem bodliček nebo větviček nepravidelně zprohýbaný.

Pokožka je kožkovitá, tenká, do půl klobouku lehce slupitelná, nevláknitá, neslizká, suchá, nelepkavá, až lesklá, hladká.

Lupeny jsou tenké, dosti pevné, břichaté, u třeně zoubkem přichycené, ponechávajíce skoro 1 mm široký volný okraj; husté, střídavě pateré různé délky (u jedné napočítáno u třeně 84, u okraje přes 700) nevidlené, nespojované; od třeně se lehce neoddělí, ale přetrhnou se; v mládí bílé, později bledě hlínově načervenalé, u sušších starších bledě skořicově hnědé; na ostří bílé.

Výtrusný prach je čistě bílý.

Třeň je skoro vždy plný, okornatělý; v mládí úplně bílý, jemně bíle plstnatě ojíněný; u dospělých pod kloboukem na třeni na 2 cm zaschlých bílých zbytků vatovitých, dolejí bledě skořicově, při pomačkání až hnědě vláknitý; u dospělých až 8 cm dlouhý, asi u polovice větších trochu zkroucený, pod kloboukem 1 cm tlustý, dole ztluštělý, bíle oplstěný, docela vespod zakulacený, až 2½ cm tlustý; spodek lpí pevně v jehličí.

Dužnina je pevná, dosti masitá (asi jako u májovky až štítovky jelení), v klobouce připomíná trošku bezovou duši, ve třeni vláknitá, skoro jako u štítovky jelení; pomačkáním, stářím a schnutím světle skořicově hnědne.

Zápach je skoro neznatelný, jen velmi maličko na ztuchlou slámu připomínající, závislý asi více na nálezišti.

Chuť je dosti příjemná, mdle nasládlá — asi jako u dubového hřibu obecného.

Nalezeny na 2, asi 50 kroků od sebe vzdálených, plochých starých vlhčích zbytcích hromad jedlového bodlíčí v řídkém starém stojáku jedlovém, málo promíseném smrky a sem tam duby ve výši asi 260 m nad m. na vlhkém hlinitém sz. úpatí na mírném svahu kopce, asi 450 m vysokého v lese „Troubná“ u Předklášteří u Tišnova na Moravě.

Vyrůstaly z jehličí (ne ze země), dlouho jen kloboučky vystrkujíce; z jedné hromádky (asi 4 m² velké, 20—30 cm tlusté) na 40 jedinců většinou jednotlivě, ale též až o 6 srostlých; na druhé hromádce (asi 3 m² velké, 10—15 cm tlusté) na 20 hub. Při vytáhnutí houby ulpí na spodině třeně s podhoubím chumáč jehličí jako půl jablka velký.

Čas: od polovice do konce dubna 1941 po dlouhotrvající tuhé zimě ještě dříve, než smrže, ucháče a březnovky počaly růsti.

Na houbu autora upozornili: pí. Katolická, st. a p. ř. uč. Petr Konečný z Předklášteří. Popsal a nakreslil Fr. Matoušek, ř. uč. v Předklášteří u Tišnova 1. května 1941. Fotografický snímek dle Matouškova návrhu zhotovil 29. dubna 1941 J. Klobouk, fotograf v Předklášteří.

Pozn. red.: Vysvětlení, vyobrazení a vztah k násl. druhu podáme příště: obr. 41., 43.

I. Charvát:

Čirůvka příbuzná.

Tricholoma cognatum Fr. (Melanoleuca cognata (Fr.) K. et M.
Syn.: Tr. arcuatum Quél. Ag. arcuatus Bull. a j.; obr. 41. a 43.

Na nedělní vycházce dne 19. dubna 1942 cestou ze Zbraslavi do Dol. Březan, nalezla moje manželka v silničním příkopě dvě velmi dobře vyvinuté houby. Na první pohled upozornila nás barva lupenů, slabě narůžovělá, která nám připomněla rod závojenek (Entoloma Fr.)

41.

42.

Obr. 41. *Čirůvka příbuzná* (Tricholoma cognatum Fr.). Od svého mládí sbírám vždy na jaře 3 druhy čirůvek, jež mají lupeny slabě růžové, připomínajíce tím na jaře rostoucí závojenky a zvonovky. Tyto tři formy jarních čirůvek bude nutno podrobiti ještě dalšímu zkoumání. Všechny jsou mi donášeny do poradny od r. 1910 téměř každoročně, jednou ta forma, podruhé druhá větší měrou. Letos (1942) celkem 17×. Sám jsem je sbíral ve Hvězdě, v Kinského zahradě a mimo to i v jiných lesích v okolí pražském a v lesích královéhradeckých. Nejhojnější je čirůvka rudolupená (T. orirubens Qu.), která vyrůstá normálně pozdě na podzim, někdy i na jaře za vlhkého, studeného jara. Letos mi byla zaslána začátkem června. Druhá, s kloboukem v mládí zašpičatělým, silně podehnutým a spíše tmavším, byla mi loňského roku poslána několikráte naším spolupracovníkem Matouškem z Moravy (viz též text pod obr. 43). Letos dostal jsem ji z několika míst. Konečně třetí formu čirůvku příbuznou (T. cognatum Fr.) popisuje podrobně v tomto čísle náš jednatel I. Charvát. Že se vyskytovala občas i na přednáškách a vycházkách ČČH, je patrno z jeho článku. K ní patří také náš obrázek. To je právě plodnice, kterou sbírala paní Charvátová dne 19. dubna na cestě ze Zbraslavi do Dolních Břežan. Foto Tichý, archiv ČČH. Sm.

Obr. 42. *Smrž žebernatá* (M. costata Vent.). Je ihned nápadná svou žebernatou nožkou i zvlášť mřížatým, olivově hnědým kloboučkem. Tato teplomylná forma smrží vyskýtá se u nás jen zcela vzácně. Měl jsem ji za svého života jen dvakráte v ruce. Vzato ze starších ročníků ČČH. Archiv ČČH.

a mylně jsme prvý den houbu určili jako Entoloma majale Fr., závojenku májovou. Svedl nás k tomu jednak dobrý popis v díle prof. Velenovského „České houby" na str. 615, jakož i doba výskytu i jiné znaky, které se velmi dobře s nalezenými plodnicemi shodovaly.

Při mikroskopování výtrusů shledal jsem však, že tvar jejich není 5ti až 6tihranný, nýbrž elipsovitý s drsným povrchem. Bylo mi nyní jasno, že houby do rodu Entoloma nepatří. Větším zoubkem lupeny u třeně oddělené naznačovaly rod čirůvek (Tricholoma) a nezbylo nic jiného, než hledati mezi čirůvkami.

V díle Velenovského jsem hledaný popis hodící se na naše plodnice nenalezl. V novějším díle J. E. Langeho „Flora Agaricina Danica" v prvém svazku na str. 67. popisuje autor Trich. cognatum (Fr.) Gill., kterýžto popis se plně shoduje se znaky nalezených hub. Vyobrazení téhož díla na tab. 30 A podává plodnici sice ve světlejším tóně než byly naše, to však mykologa nepřivede do rozpaku, znajíce dobře variabilitu hub a jejich barev.

Naše makroskopické určení bylo tedy nesprávné a měl jsem skutečně před sebou Trich. cognatum (Fr.) Gill., nikoliv Ent. majale Fr.

Nahlédl jsem ještě do díla Konrad et Maublanc, kde vyobrazení Pl. 271 a hlavně barva klobouku „café au lait" se shodovala již zcela s barvou našich plodnic a rovněž velikost výtrusů, kterou udává K. et M. 8—10/5—6,5 mmm jsem shodně naměřil. Cystidy jsou tvaru láhvovitého. Výtrusy barví se Jodkalchlr. do šedě-fialova, cystidy nikoliv. Specif. pach Tr. cognatum Fr. prvý den po nálezu byl dosti kořenný, avšak přesněji definovati tuto vůni se mi nepodařilo. Druhý den plodnice voněly jako po čerstvém ovoci (hrušky), nikoliv již po koření a vůně byla daleko jemnějšího stupně.

Zajímavý článek je v časop. ČČH. z r. 1930 roč. X. na str. 47, kde věcně vyličuje p. Ing. R. V. shodný případ s mým a nalezené plodnice v Křivoklátských lesích o velikonocích pokládal rovněž za Ent. majale Fr., až mikroskopický rozbor, tedy tvar výtrusů poukázal jej na rod Tricholoma.

Houba jest nápadná tím, že barva lupenů i třeně jest celkově stejná, tedy první den růžová, druhý den máslově až sl. žlutě okrová.

Roste na jaře a na podzim. Chuť houby nebyla nikterak nepříjemná, řekl bych normální houbová. Jest jedlá.

Jan Juránek:

Z houbařských vzpomínek.

(5. XII. 1941.)

Narodil jsem se právě dva dny po sv. Janu Křtiteli v roce 1887. Nebyla to žádná světodějná událost, neboť dle věrohodných učených statistik téhož dne spatřilo na naší matičce Zemi světlo světa více než sto tisíc děcek obojího pohlaví...

Nechci také tvrditi, že bych se byl nějakým způsobem sám zasloužil o to, abych spatřil zlaté sluníčko právě v jeho nejhřejivějším čase a ne někdy v lednu, kdy se zimomřivě halí do hustých mraků. Na jednu okolnost však upozorňuji.

Naproti naší chalupě, za silnicí, vedoucí k okresnímu městu, stála na louce těsně za silničním příkopem pěkná štíhlá bělokorá bříza. Tvořila se dvěma podobnými břízami část silničního stromořadí, jehož pokračováním byly tmavé olše. Dobře se jim všem dařilo na vlhké luční půdě...

U této břízy začaly moje houbařské vědomosti. Nebylo to ovšem v roce 1887, ale o několik málo let později, kdy jsem již statečně běhal kolem chalupy a společně s podobnými kluky ze sousedství prováděl všelijaké dovednosti, k časté mrzutosti svých rodičů. Bělokorá bříza, stojící naproti našemu oknu, začasté asi pozorovala, jak mi otec za moji klukovskou činnost vyprašuje kalhoty a rozhodla se, že toho nezbedného kluka nějak k sobě přiláká.

Jednoho dne přinesla matka, plná radosti několik malých, tmavých válečků, které našla na louce pod břízou. Jsou prý to kozáčky a bude z nich dobrá polévka.

Zvědavě jsem je okukoval. Jméno „kozáky" nešlo mi nikterak do hlavy. Znal jsem kozy, které měl Boháčkův podruh v chlívku, ale ty mečely a trkaly! A tyto kropenaté válečky s čepičkami maminka pojmenovala jaksi podobně!

Přišla konečně na stůl večeře. Uprostřed hrnec zalité polévky s těmi podivnými na drobné kousky pokrájenými kozáky a vedle talířů hromádky oloupaných brambor. Zvědavě jsem ochutnával polévku. Byla dobrá, takže jsem jí snědl plný talíř. Všichni ostatní si ji také pochvalovali. Umínil jsem si, že budu každý den choditi ke bříze hledat kozáky.

Druhého dne jsem běžel ke bříze, ale nic jsem u ní neviděl. Stěžoval jsem si mamince. Vzala mě za ruku a vedla na louku. Uděláme několik kroků a matka mi ukazuje v trávě se krčícího kozáčka a kousek dále zase jednoho. Pověděla mi, jak je musím sebrati, abych je nerozdrtil a jak mám opatrně choditi, abych některého nerozšlápl. To byla moje první houbařská vycházka a kozák první houba, jejíž jméno jsem si zapamatoval.

Kozáky objevovaly se i pod oběma ostatními břízami. Říkali jsme, že chodíme na houby do „našeho lesejčka".

Bohužel i kluci ze sousedství naučili se pleniti „lesejček" a několikrát jsme se při tom po klukovsku poprali.

Uplynuly roky, dorůstali jsme, chodili jsme už na houby do opravdovského lesa, ale na „lesejček" jsme nezapomínali. Po celou dobu studentských let i ještě později těžili isme z úrodv kozáků v leseičku u Tří bříz...

Před světovou válkou však nejstarší bříza zhynula a za několik let i druhá. Zůstala pouze ta před našimi okny a dávala nám každoročně úrodu kozáků.

Za několik let po světové válce došlo i na ni. S ní zmizely i kozáky. Dosud po ní zůstal zpráchnivělý pařez, který bývá na podzim obsypán nesčetnými plodnicemi třepenitky sírové, jíž dělá společnici třepenitka cihlová...

Mojmír Sýkora:

Houby v Bělé pod Bezdězem.

Kraj je velice lesnatý, avšak houby celkem jednotvárné, neboť to jsou houby borovin, jež převládají. Sbírají se hřiby boráky, hřiby hnědé, strakoše, klouzky obecné, kravské, ryzec borový, kotrče. Sluku nazývají zde václavkou. Hojný je pestřec obecný a na podzim zelinky a havelky. Také pomrazka je na podzim častá.

Otrav je poměrně velmi málo a smrtelné snad žádné. To je proto, že v tamních, čistě borových lesích, nerostou ani muchomůrky zelená a bílá, ani závojenka olovová. Naproti tomu muchomůrek citronových je plný les. Zde se osvědčila teorie použitá zde Drem Smotlachou, že právě proto nemůže býti jedovatá, že je tak hojná. Kdyby byla jedovatá, bylo by při její veliké hojnosti plno otrav.

Houby na Žirovnicku a Počátecku.

Zde jsou lesy, jako většinou na Českomoravské vysočině, na návrších a v menších rozlohách, avšak rozmanité svými stromy a tím i houbami. Jsou zde březinky, dubinky, sem tam také osika a vedle borovice hlavně smrk.

Vzácná je jedle, modřín a j. Hojné jsou houby smrčin, na př. na vlhkých místech ryzec černoušek, na kraji lesa ryzec obecný čili smrkový, který je přehojný v mladých kulturách smrkových. Hřibů obecných (smrkových) je hojně ovšem jen v některých letech. Poslední 2 léta byly zde hřiby smrkové vzácnější, jako tomu bylo jinde. Sbíráme křemenáče osikové, které rostou i ve smrčinách, křemenáče březové, kozáky březové, hřiby hnědé, strakoše, čechratky podvinuté i černohuňaté, mechovky. Hojné jsou hřiby hořké. Holubinky jsou zde časté. Z jedlých zvláště trávozelená, namodralá, mandlová, bukovka. Hojná je černající, osmahlá a běločerná. Tato poslední je z nich nejméně chutná. Mnoho je tu much. růžových. Domácí lidé je nesbírají, stejně jako jiné houby svrchu uvedené. Sbírají jen hřib obecný, křemenáč a lišku, která je tu každý rok přehojná.

Pozn. red.: Výzkum hub na Žirovnicku vedou pp. M. Sýkora a Ing. Novák.

Dr. F. Smotlacha:

Růstové útvary u vyšších hub, čarovné kruhy.

(Dokončení.)

Takováto suchá místa nalezl jsem za sušších let (na př. v roce 1930—36) téměř všude, kde rostly špičky. Měl jsem je příležitost pozorovat i na své zahradě na Zámečku u Hradce Králové, kde již po dlouhou dobu si špičky pěstuji, avšak také na travnatých prostorách v Praze u Bílé hory, Motola, Hvězdy atd. Z ostatních druhů hub tvoří takováto lysá místa v trávě jen obrovská, bílá strmělka bělostná (Cl. candida Bres.), jejíž kruhy pozoruji a měřím v přírodě již od r. 1910 ve své mykologické „zahradě" na několika místech.

Pozoruji na př. po 14 let půlkruh této strmělky u silnice ze Zámečku do Roudničky na hrázi rybníka v trávě pod duby. Z malého středu při silnici vyvinul se polokruh poněkud zploštělý, neboť směrem silně vyvýšené hráze do nižší polohy vadí mu ve vzrůstu přílišná vlhkost tamní louky. Tam jest půlkruh po několik let trochu zploštěn. Měří 6—7 m, neboť nemůže jíti dále od středu, kdežto průměr půlkruhu podél silnice měří dnes 16 m. Tento průměr i zmíněný poloměr měřil jsem každoročně od roku 1927. Roční přírůstek průměrový činil některá léta ½, jiná 1 až 1½ m, podle přízně počasí toho kterého roku.

Zajímavostí tohoto kruhu byly v suchých letech 1933 až 1935 široké lysé pásy v trávě, neboť tato houba žije rovněž parasiticky na oddéncích trav a za suchých let do-

vede na místech svého hlavního vzrůstu vyhubiti svého hostitele, kterého však na obvodu postupujícího kruhu zase si šlechtí, t. j. tráva tam je bujná, silně zelená a dobře roste.

Strmělku bělostnou pozoruji ještě také každoročně ve velikém růstovém kruhu dnes různě zprohýbaném na velké, travnaté louce uprostřed Kinského zahrady v Praze. V době vzrůstu velikých plodnic této strmělky se zdá, jako by v trávě na louce sedělo hejno bělostných husí. Také v tomto pražském „čarovném kruhu" této strmělky vyhynula za suchých let (1933—1936) tráva a byla zde pak po několik let (ještě r. 1942!) velká lysá místa na trávníku, která jistě zahradníkům působila starosti. Zavinila je zmíněná již příživnost podhoubí, které žije i zde na oddéncích trávy. Při tom však, jak jsme již uvedli, zase trávu kolem, nebo aspoň na jedné straně podporuje ve vzrůstu, takže zdaleka vidíme na louce bujně rostoucí chomáče tmavě zelené trávy kolem bílých hub, nebo aspoň na jedné jejich straně, t. j. tam, kam kruh houby se šíří. Zase tu jde patrně o dusík.

Na zahradě svého bratra na Zámečku (Hradec Králové), napěstoval jsem si již v mládí na dvou místech dnes tam rostoucí čirůvku dvoubarvou (Tricholoma bicolor Schr.). Rostla zde po dlouhá léta ve dvou kruzích. Roku 1941 zbyly z nich dva kruhy, z nichž jeden byl 12 m široký, druhý kruh buď vyhynul, nebo spíše plodnice nevyvinul. U tohoto kruhu postupoval růst průměru každoročně o 30 až 50 cm. Zajímavo jest, že bujná zelená tráva přesahovala zde vždy značně do předu před první plodnice, jež se objevily vždy nejdříve až na konci září nebo v říjnu. Poslední plodnice pak rostly tu za teplejších let koncem listopadu a začátkem prosince a to pak již na hranicích bujné trávy s okolním trávníkem, t. j. tam, kam podhoubí „dvoubarvky" v říjnu až postoupilo. Čirůvka dvoubarvá jest asi jen houba symbiotická, nikoliv příživná. Také měření růstových kruhů, které jsem konal ještě také u čirůvky světlé (Tricholoma sudum Fr.) u Roudničky u Hradce Králové na pastvině u lesa, může býti jen přibližné, neboť kruhy této houby jsou záhy velmi nepravidelné.

Vlad. Bron. Poláček:

Houby na trhu v Brandýse n. L. 1941.

Letos bylo druhů hub na výše jmenovaném trhu oproti jiným létům velmi málo. Objevily se až na sklonku léta a na podzim, následkem vydatných dešťů srpnových a krásného teplého počasí a dlouhých ranních mlh v září. Přinášeny byly ze staroboleslavských lesů, a to z největší části, něco též z lesa „Na dlouhém běhu", nalézajícím se na severu brandýského okresu.

43.

44.

Obr. 43. *Čirůvka příbuzná* (T. cognatum Fr.) popisuje se podrobně v článku našeho jednatele Charváta, jehož paní tuto u nás dosud málo známou jarní houbou letos 19. V. sbírala na cestě ze Zbraslavi do Dol. Břežan. Druh tento se velice podobá čirůvce jarní (T. vernale Sm.), kterou znám od mládí a kterou na Moravě objevil a po prvé sbíral náš spolupracovník F. Matoušek a to již 2. V. 1941 (popisuje ji v tomto čísle), při čemž nám zaslal jak pěknou fotografii, tak kreslený obrázek. Ty přineseme příštím číslem. Čirůvka jarní liší se od čirůvky příbuzné několika málo znaky, takže se zdá, že tu jde pouze o varietu. Byla nám letos zaslána několikráte z různých stran, také ze Zbraslavi. Čirůvka příbuzná je jedlá. Prosíme o laskavé sdělení, kdo jste tuto houbu sbírali a případně již poslali nám do poradny. Zprávu žádáme zvlášť od těch, kterým byla již určena. Foto K. Tichý, archiv ČČH.

Obr. 44. *Smrž lahodná* (M. deliciosa Kr.) je podlouhlá smrž jemně pleťové barvy, příbuzná smrži obecné a vynikající chutí. V Čechách sbíral a po prvé popsal ji Krombholz. Obrázek vzat je z jeho díla, archiv ČČH.

Nejvíce byly zastoupeny čirůvky (Tricholoma), z nichž donesený havelka (T. portentosum Fr. $^{50}/_{2}$), „černá zelinka“ a všelijak jinak zvaná a hlavně zelenka (T. equestre L. $^{50}/_{5}$), zvaná zelinka, pak též ve velkém množství liška obecná (C. cibarius Fr. $^{31}/_{1}$), jež tu roste ve spoustách. Ta, společně s oběma čirůvkami, hřibem písečným (B. variegatus Sw. $^{27}/_{9}$), nazývaným kožíšek, kačenka atd. a vzácně též s pečárkou polní čili žampionem (Ps. campestris L. $^{79}/_{1}$), byly prodávány po malých hromádkách, čítajících asi pět plodnic té které houby; jedna hromádka stála 1.50 K. Stejně drahá byla václavka obecná (Armillaria mellea Vahl.), která byla též hojně přinášena. To jsou houby lupenaté (Agaricaceae).

Z hub hřibovitých (Boletae) byl ke koupi vpředu jmenovaný hřib písečný, dále kozák březový (B. scaber Bull. $^{27}/_{44}$), klouzek borový (B. luteus L. $^{27}/_{1}$), který byl poněkud dražší, ale velmi červivý a hřib hnědý (B. badius Fr. $^{27}/_{15}$). Jen v jediném případě viděl jsem koncem srpna statný, rozkrojený hřib borový (B. pinicola Venturi $^{27}/_{3}$); jedna část stála 2 K a pak v říjnu několik křemenáčů osikových (B. rufus Schff. $^{27}/_{18}$).

Minulá léta bylo možno spatřiti zde různé jiné hřiby (Edules), ko-

záky a křemenáče (Krombholzia), poddoubníky (Subtomentosi), loupáky (Boletopsis), podmásníky (Lactiflui), i sladké modráky (Luridi), ba i kotrč kadeřavou (Sp. crispa Wulf. $^{13}/_{1}$), jakož i jiné dobré houby — poklady to staroboleslavských lesů, které věnovaly letos z nich jen velmi málo; příbuzný, modrák různobarvý (B. versicolor Rostk. $^{27}/_{29}$). Všeobecně již sbírány a ceněny jsou modráky s ústími rourek výtrusných červenými. Na dvou místech, a to v jedlině, promíšené mléčnými javory a ve smrčině, u cesty roste modrák rudonohý (B. miniatoporus Sec. $^{27}/_{32}$), s ústím rourek temnorudým, s kloboukem tmavěhnědým a v „Ducháčově lese" blíže Černčic u kraje poděl cesty v trávě modrák rudomasý (B. luridus var. erythroteron, Bezděk $^{27}/_{35}$), odrůda to modráku dubového (B. luridus Schff. $^{27}/_{34}$), jenž zde neroste, stejně jako modrák satan (B. satanas Lenz $^{27}/_{37}$). Plodnice tohoto modráku tvoří zde pod mladými duby dosti početné, periodicky se objevující skupiny. V trávě se těžko hledá, mladé exemplář nacházím často jen hmatem holí nebo rukou a tak vyroste zdravý i do značné velikosti. Mladá plodnice má klobouk ponuře olivově hnědý s nádechem karmínu, nebo bordově červený s příměsí barvy olivové. Ústí rourek jsou červená, někdy velmi tmavá, někdy též oranžově červená. Největší plodnice této odrůdy, kterou jsem kdy našel, byla vzdálena jen asi píď od cesty a nebyla vůbec s té strany vidět, měla klobouk o průměru 15 centimetrů, barvy krásně šarlachové a ústí rourek byla zelenavá se zbytkem barvy oranžové. Je jisto, že v případě nálezu ještě větší plodnice, byla by na povrchu světlejší a zpod klobouku by barva oranžová nadobro zmizela. Třeň je hlízovitě napuchlý, v dolní části vínově červený, oranžový, nebo špinavě žlutý, hrubou, velmi vyniklou, žlutou, řídkou síťkou zdobený, i u mladých exemplářů na vzduchu růžovějící, pak modrající vatovitou, nejedlou a nestravitelnou dužninou vyplněný. U zdejších houbařů se těší velké oblibě a říká se mu, tak jako mnohým jiným z této skupiny, „modrák".

Oblíbené u lidu jsou zvláště hřiby ze skupiny kozáků (Krombholzia). Nejhojnějším je tu kozák březový (B. scaber Bull. $^{27}/_{44}$), rostoucí pod břízami. Je však brzy měkký a rozmoklý, takže nemá takovou cenu, jako křemenáč osikový (B. rufus Schff. $^{27}/_{48}$), který již není tak hojný. Ten zde roste nejen pod břízami a osikami, ale i v jehličinách. Vzácně najdu někdy též křemenáč březový (B. versipellis Smotlacha $^{27}/_{46}$), rostoucí výhradně pod břízami. Na počátku léta vyrůstá v množství kol borových i smrkových pařezů hřib hořký (B. felleus Bull. $^{27}/_{14}$), lišící se hořkou dužinou od ostatních hřibů, najmě z rodu Boletus. Některé plodnice této houby bývají opravdu velmi krásné a svým vzhledem přímo lákají ke sběru a skutečně se staly záměny jeho s dubovými a hnědými hřiby. Také jsem potkal jednoho nezkušeného houbaře, chlubícího se plnou taškou těchto hřibů, zatím co já jsem měl jen několik „prašivek". Nechtěl mi věřiti, že jsou hořké; teprve, když ochutnal, uvěřil a rychle vysypal obsah brašny ven, aby mu v ní snad nějaká ta „jedovatina" neuvázla. Není však jedovatý, za jaký ho zde mají, nýbrž jen hořký a pro tuto vlastnost nepoživatelný.

To jest tedy asi všechno o zdejších hřibech. Výčet ostatních hub tohoto lesa, jakož i všech hub z jiných lesů okolních, taktéž na houby bohatých, podám později.

Pozn. red.: Číslo při jménech značí rody a druhy hub podle Smotlachova „Přehledu hub".

J. Spálený:

Něco o houbách v alpském Středohoří.

(Dokončení).

Do polévky dáváme jako vyzkoušeně nejlepší, špičky travní, špičky česnekové, hříbky, pečárky, borovíky, ryzce, lišky a opeňky. Místo hovězí polévky vaříme polévku ze špenátové vody. T. j. při vaření špe-

nátu se zužitkuje i odceděná voda, která s přísadou hub je výtečnou polévkou.

Pýchavku obrovskou a bedlu vysokou, jakož i velké zdravé hřiby, pečárky a muchomůrku narůžovělou balíme na způsob vídeňských řízků. Ve směsi se jak bedla tak i pýchavka podřizují chuti jiných hub.

Do směsi sbíráme: hřiby obecné, borovíky, křemenáče, kozáky, koz. bělostné, hř. kaštanové, někdy hř. nachovýtrusý (chuť jeho je podobna chuti václavek a není oblíbena), pak hř. kozí pysk, hř. hnědý, žlutý a sličný, jichž zde rostou celé spousty a nikdo je nesbírá. Pak všechny druhy modráků a kovářů, pýchavky dlabané, bradavičnaté, hladké různých velikostí, lišky obecné a nálevkovité, bedly, hníky, slizáky mazlavé a lepkavé (velmi chutné), různé holubinky, z nichž nejchutnější je hol. nazelenalá (lidé ji zde rozbíjejí a zahazují jako muchomůrku červenou), pak ryzce pravé a krvavé, jichž jsou místy plné stráně, syrovinky, špičky travní a česnekové, muchomůrky načervenalé, jež se u nás těší zvláštní oblibě, znamenité opeňky, pečárky luční, ovčí, lesní, císařské, někdy nějaký choroš, kuřátka zlatožlutá, jarmuzová nebo korálová, stročky kyjovité a mnoho jiných hub, nestačí-li houby jmenované.

S vajíčkem připravujeme obyčejně hřiby, pečárky, lišky, hníky, špičky luční, opeňky a holubinku nazelenalou. Čím jednodušší je příprava, tím více se uchová původní dobrá chuť hub. Ryzce jsou velmi dobré s rýží. Syrovinky možno jísti syrové, dají se však připraviti jako ledvinky, od nichž se pak chutí skoro ani nelíší. Výtečné jsou na způsob ital. rajčat, t. j. rozříznuté, posolené, kousek petržele na ně a houbu, podlitou troškem tuku, jen tak dlouho ohřívat, až změkne.

Smažených špiček lučních, hřibů, pečárek, lišek, openěk, holubinek nazelenalých aneb i směsi užíváme také k plnění omelet.

Pro houbový salát se hodí nejlépe ve slané vodě vařená směs. Studená, s octem a olejem, chutná znamenitě.

Kuchařky se snaží z hub udělat co nejlepší pokrm, přidávají nejen vajíčka a zeleninu, nýbrž i různá koření (pepř, papriku, mariánku atd.), mléko nebo smetanu i mouku, ale lepší než všechny tyto guláše a paprikáše je smažená houbová směs, jak jsem shora uvedl.

Bedla vysoká jako balený řízek je již dosti známa. U Komotau jsem kdysi našel 12 vysokých bedel, které jsem dal v mense jako řízky připraviti a předložil jsem je kamarádům s prosbou, aby si posloužili a mně řekli, co jedli. Někteří tvrdili, že to je nějaké telecí maso, jiní to měli za maso rybí, též za brzlík, ale nikdo nechtěl uvěřit, že jedl houbu.

Také v Alpách se znalost bedly vysoké hojně šíří, a je podivuhodné, že i selské zdejší obyvatelstvo ji začíná sbírat.

Když jsem se kdysi vracel z lesa s velkým množstvím hub pro kuchyň, našel jsem u kraje lesa velkou skupinu krásně bílých pečárek. Nemohl jsem je nechat stát, protože je zdejší obyvatelstvo, a hlavně děti mají za velmi jedovaté a rozšlapávají je jako červené muchomůrky. Snad je tomu rodiče učí. Sebral jsem pečárky. Byl klobouk plný. Dal jsem je do kuchyně. K obědu jsme měli také houby. Když jsme vstávali od stolu, přinesla dcera hluboký, vrchovatě plný talíř úplně černých pečárek, se smíchem, že na ně kuchařka zapomněla a nechala je připálit. Chtěla je vyhodit. Zadržel jsem ji, prohlédl houby a ochutnal je. Užasl jsem, jak byly chutné! Dal jsem každému ochutnat, a než se talíř ke mně vrátil, byl prázdný. Pečárky nebyly spálené, nýbrž do černa smažené. Všichni si libovali a i já mohu říci, že jsem si zřídka tak pochutnal.

Václavky se u nás netěší oblibě, ač mnozí lidé o nich básní.

Jednoho roku jsem také našel černé lanýže. V příštím roce však, ač jsem místo dobře znal, hledal jsem marně. Bylo tam poraženo několik stromů, okolí se změnilo, snad podhoubí zahynulo.

Desetiletý synovec našel na louce pod lesem 5 zdravých pýchavek obrovských, velikých jako lidské hlavy. To byly hody pro děti!

S počátku se mnozí příbuzní báli jísti houby, jež jsem přinesl. Teprve, když viděli jak mně a mé rodině houby chutnají, dali si říci. Dnes se všichni těší na krásný čas, kdy les je plný rozmanitých hub v tom našem houbařském r á j i.

Z v l á š t n o s t i, j e ž j s e m n a l e z l:

Ve vysokém jehličnatém lese, na příkrém svahu horské bystřiny jsem sbíral od roku 1921, vždy koncem července a v srpnu, na místě asi 2 m² širokém, muchomůrku narůžovělou (Perlpilz), mající na spodu klobouku místo lupenů zvláštní, různě široké otvůrky, jaké bývají někdy u hřibu dutonohého. Po důkladné prohlídce houby jsem byl přesvědčen, že se nemýlím, že to není jiná houba, a klidně jsem ji vložil do košíka. Někdy jsem tam našel až čtyři takové houby. Chodil jsem v ta místa v uvedených měsících skoro denně po 15 let. Až roku 1936 jsem tam nenašel nic více. Hledal jsem dlouho, ale marně. Zmizely navždy. Půda, na níž rostly, byla jen asi 1 cm hluboká vrstva vlhkého, částečně tlejícího jehličí na šedém, jako prášek jemném, úplně suchém písku.

Jindy jsem našel na kraji vysokého jehličnatého lesa krásně u r o s t l ý, 14 cm vysoký hřib, zdobený 9 cm širokým, c i t r o n o v ě žlutým kloboukem. Třeň byl trochu hlízovitě ztlustlý a světlý, s pěkným síťkováním. Lišil se tudíž od hřibu obecného pouze barvou klobouku, který svítil skoro jako kanárek. Hřib síťkovaný má klobouk barvy okrově žluté až bledě červené a nápadně tvrdé maso. Tvrdost i chuť jeho byla však spíše hřibu obecného. Byl jediný hřib svého druhu, jejž jsem kdy našel. Byl velmi pěkný na pohled, úplně zdravý a chutný. Byl tak čistý, že ho mám ve vzpomínce, jako by byl býval z porculánu. Myslím však, že zde nejde o nějaký nový druh hřibu, nýbrž, že na jeho zbarvení působily zvláštní, mně neznámé okolnosti.

Ve velké houštině jsem našel druh hadovky s červenou hlavičkou. Vysoká byla až 10 cm, třeň bílý, dutý, asi 1 cm v průměru. Mladé plodnice byly asi jako kosí vajíčka veliké, bílé. Pokoušel jsem se tehdy celý trs — bylo asi 6 plodnic pohromadě — fotografovat. Nepodařilo se mi to. Protože jsem tehdy pospíchal a věděl jsem, že se na místo již nevrátím, poslal jsem několik exemplářů, zabalených ve vatě a v papírovém pouzdře na Vaši adresu, ale pak jsem konstatoval, že psaní s adresou mojí nebylo odesláno. Tak se houby buď ztratily anebo se cestou scvrkly k nepoznání.

Část pěstitelská, ochranářská, biologická, zdravotní a lékařská.

Pěstitelský, ochranný a výzkumný odbor ČMS dostává neustále přihlášky od čtenářů a odběratelů ČČH z Prahy a venkova. Vedle hub zajímají se všichni o pěstování a ochranu přírody, zahrady, o život a ochranu čmeláka. Všeobecnou pozornost, jak jinde píšeme, vzbudil zejména také openec, naše staročeská jarní zelenina. Také ovocnáři zajímají se o staročeské druhy ovocných stromů a s námi spolupracují.

Openec. Starodávná, ale dosud cenná národní česká zelenina openec, donedávna většinou zapomenutá, stala se akcí ČČH, opětně známou všude u nás. Začíná se všeobecně sbírat, na trhy donášet a když jsme sdělili, že se dá dobře pěstovat i za okny a v zahrádce, stala se ihned i všeobecným a hledaným předmětem pěstitelské péče všech.

Ústřední pěstitelský a ochranný odbor ČMS, který k houbám a jich pěstění a ochraně přibírá i pěstění, ochranu a výzkum ostatní přírody, má nyní více než 100 členů, odebírajících většinou ČČH. Všichni přátelé, kteří se zajímáte vedle hub také o přírodu ostatní, hlaste se také do

pěstitelského odboru ČMS, učiňte tak při nejbližším hlášení nových členů a odběratelů ČČH. Sm.

*

Pěstování hub, žampionů, špiček atd., je dnes touhou všech přátel hub. Každý by si rád toto „maso lesa" pěstoval doma na zahrádce, ve sklepě nebo dokonce i za oknem. Bohužel, že nejde to tak snadno. Je třeba vyhovět přemnoha podmínkám, o nichž podrobněji píši ve své práci „100 nových výzkumů z hub a z přírody vůbec", kde věnujeme pěstování hub celou stať. Také bezplatná poradna „Časopisu českých houbařů", Praha III., Karmelitská 14, ochotně každému při pěstování hub ve všem poradí. Všem opatříme násadu žampionů, špiček atd. Pro všechny chystáme větší knížku o pěstování hub; vyjde na podzim.

Petr Vlk:

Záhon mrkve a čechratky.

Loňský červenec byl hodně vlhký. Jednou po dešti přiklekl jsem k záhonu mrkve, abych ji protrhal. Na posledním řádku u samého plotu, kde byla zem nejvlhčí, našel jsem mezi mrkví asi 6 menších hub. Byly to plodnice čechratky podvinuté. Po každém větším dešti jsem prohlížel ono místo a téměř vždy tam byly čechratky. Jak se sem dostaly? Houbařská sezona teprve začínala a v lese jsem našel čechratky až později. Minulého roku jsem zde nebýval a podobné houby zde nikdo nesbírá. Les je daleko a v sousedství u plotu stojí jen několik bříz a šeříků.

Pozn. red.: Čechratka podvinutá je nesporně houba lesní, která ke svému vzrůstu potřebuje prostředí lesní nebo aspoň blízkost lesních stromů, k nimž patří bříza nesporně. A pod břízou rostou čechratky podvinuté zvlášť rády. Sm.

Stan. Wornica:

Otrava syrovou václavkou.

K článku Jos. Háši v XXI. roč. ČČM, str. 96, v němž se zmiňuje o otravě václavkou, sděluji Vám tuto svoji zkušenost.

Jako teoret. i praktického houbaře, zajímají mě houby po všech stránkách a velkou pozornost věnuji i jejich vůni i chuti. I když jde o houbu zcela známou, rád si k ní přičichnu a nejednou i ochutnám. Pravda, jen malý kousek a pro zastření pachuti osvěžím pak chuťové pohárky soustem ovoce (jablka).

Loni na podzim jsem na tuto zkoušku škaredě doplatil. Připomínám, že jiné houby jsem toho dne neochutnal, než malého kousku václavky (1 cm^3 a ten jsem vyplil).

Cestou domů z lesa jsem cítil nepříjemné pálení v jícnu, přestože jsem snědl 2 celá jablka. Toto podráždění však během 2—3 hodin zcela zmizelo a aniž jsem příhodě věnoval další pozornost, šel jsem spat.

O půlnoci mě vzbudily prudké bolesti, jejichž úpornost se stále zvyšovala. Lokalisace bolesti byla těžká, protože prudké bolesti se stěhovaly s místa na místo: žaludek, střeva, krajina v okolí ledvin a dokonce i močový měchýř. Teprve po vrhnutí a průjmu se mi ulevilo. Celé utrpení trvalo asi 5 hodin.

O záměnu s jinou houbou není řeči. Byla to obyčejná václavka, neboť po zmíněné zkušenosti mně nedalo, abych příštího dne nepodrobil celé stanoviště důkladné prohlídce. Jen a jen václavky! Všechny jsme pak snědli — ovšem: vařené.

*

Zmiňuji se o věci proto, že mám zato, že sotva jde jen o alergickou otravu, jak bylo Vámi poznamenáno na konci shora zmíněného článku. Alergická onemocnění mají téměř vždy vleklý a mírnější průběh, kdežto zde šlo zřejmě o akutní průběh otravy — a dokonce houbou jedlou!

Samozřejmě, že jsem hledal vysvětlení, ale: večeře byla lehká (bez hub), oběd právě takový — nic, co by mohl pokazit žaludek. A snad právě proto si stopy šťávy z václavky tak zadováděly.

Pozn. red.: Přece i zde může jíti o silnou alergii (idiosynkrasii), která se projeví bolestmi, procházejícími z alergického akutního zánětu tlustého střeva. Afekce tato slove colica mucosa a jest příbuzná astma chronchiale čili záduše, jež podle nových výzkumů má rovněž alergický původ.

Při tom všem jest tu i podoba s otravou hřibem satanem, kterou jsem zažil a popsal, a o níž vždy jsem měl podezření, zda tu nejde o alergii. Vždyť se jinak satan uvařen všeobecně a beze škody pojídá.

Dr. F. Smotlacha:

Chronické otravy houbami.

Za svého dlouhého studia otrav houbami, získal jsem u svých přátel a známých, kteří si kupovali houby sušené nebo extrakt z nich nepochybnou zkušenost, že existují i chronické otravy houbami a to buď sušenými, nebo extraktem hub. Tak jeden můj přítel, podnikající výlety do okolí Prahy, pojídal za takovýchto výletů se svou chotí

Obr. 45. *Žampion obecný* čili *pečárka.* Vidíme zde pěknou plodnici houby, fotografovanou jedním z pracovníků ČČH (prosíme, aby se přihlásil v redakci), kterou si můžeme nasbírat buď venku v přírodě nebo vypěstovat v létě v zahradě a v zimě ve sklepě. Archiv ČČH.

Obr. 46. *Smrž vysoká* čili *podneslá* (M. elata Fr.) v jiné trochu podobě, než na obr. 40. Zde vidíme jamkatý klobouček a silně nadmutý třeň. Podle Krombholze. Archiv ČČH.

v jednom venkovském hostinci vždy polévku ze sušených hub. Musil však ustati, když zjistil u sebe a své choti opakující se otravu, která právě svým opakováním stala se nápadnou.

Chronická otrava houbami vzniká opakovaným požíváním houbových polévek, kde byly přimíšeny třeba i v malém množství jedovaté houby sušené nebo extrakt z nich. Otravy takovéto jeví se v různých poruchách žaludečních, v nevolnostech, v průjmech a hlavně ve sklonu k chudokrevnosti. Je jasné, že příčinou těchto otrav jsou houby jedovaté, obsažené v houbách sušených, avšak také v extraktech, pastách a pod. Fakt je, že do dnešních sušených hub, tak, jak se objevují na trhu veřejném i vedlejším, dostaly se určité houby jedovaté, jak jsem se přesvědčil ve své bezplatné poradně v roce 1940—1942, kdy jsem obdržel mnoho vzorků sušených hub, v nichž byla obsažena i muchomůrka zelená, bílá, závojenka olovová a jež nevylučovaly ani obsah ostatních jedovatých hub. Bohužel, že uvedené houby ničím nevarují před svou jedovatostí ani za syrova, tím méně za sucha. A teď si představte snadnou jejich přítomnost v prášku a extraktech. Uvedl jsem již na jiném místě, že tyto houby sušené, když jsou požity ve větším množství, mohou způsobiti i smrt, jako se to stalo v případě klatovském (viz Smotlachova knížka: „Otravy houbami"). Samozřejmě, že sušené houby, jsou-li požívány jen v množství malém, a to se týká i hubného prášku a extraktu, i když tu jsou určitě přimíšeny houby jedovaté, účinkují obyčejně jen mírněji, nežli když upotřebíme těchto hub ve větším množství. Avšak i takovéto mírné otravy houbami, kterých si původně ani nevšimneme, jsou zdraví a životu člověka nebezpečné, opakují-li se za sebou, čili stanou-li se chronickými. Je jasné, že mohou vzniknouti i chronické otravy při požívání hub mírně neb opojně jedovatých, jako je na př. muchomůrka červená. Jsem přesvědčen, že chronické otravy houbami jsou dosti častým zjevem, že však jsou buď přehlédnuty, nebo samozřejmě ve své příčině nepoznány, vždyť dosud nebyly na př. v literatuře lékařské vůbec uvedeny.

Ant. Červený:

Návrh na pěstování penízovky šiškové (Collybia conigena Pers.) a provázkové (C. tenacella Pers.)

ČČH přináší nyní pravidelné články o pěstování hub. Ve většině případů však nejde o přímé pěstování hub, ale o vypěstování vhodného životního (biologického) prostředí pro houby, kde potom už houby rostou vlastně samy, bez dalšího pěstování. Stačí třeba jen jediný strom v zahradě, na př. bříza nebo modřín, aby pod ním houby rostly, a bez něho je jakékoli vypěstování hub určitého druhu prakticky nemožné, jak o tom již mnohokrát dr. Smotlacha napsal. Vypěstování stromu a čekání na houby trvá však dosti dlouho. Některé druhy hub však nejsou závislé na stromech a dají se pěstovat i po zahradnicku. Žampiony se tak pěstují již dávno ve sklepech nebo i sklenících, ale vypěstování žampionů na záhonech pod širým nebem je již mnohem obtížnější a výsledek vždy nejistý, neboť nemůžeme nijak ovlivnit povětrnostní činitele, aby byly pro vzrůst hub příznivé. Jsou však i houby, které vyrostou každý rok v určité době, třeba i v zimě, a mají pro svůj vzrůst velmi nepatrné požadavky. Vždyť na př. hubky z rodu Omphalia (Kalichovka) a Mycena (Helmovka) vyrostou náhodně i v květináči, když se tam dostane jejich podhoubí s prstí nebo úlomky dřeva a pod. Tyto hubky pro nepatrnou velikost nemají pro pěstování význam. Jsou však jiné houby, sice drobné, ale přec jen větší než kalichovky nebo helmovky, a při tom chutné, jež by se daly podobným způsobem vypěstovat. Jsou to penízovka šišková (Collybia conigena) a penízovka provázková (C. tenacella), případně i p. smrková (C. strobilina Vel.). (Viz Přehled hub str. 94 a ČČH XXI. str. 114). Tyto hubky rostou nejvíce na jaře, ale i v zimě, a potřebují pro svůj vývoj pouze šišky, a sice penízovka provázková borové, druhé dvě smrkové. Najdeme je na těchto šiškách nebo blízko nich (šiška je často ukryta

v zemi) někdy i zcela mimo les. Penízovku šiškovou jsem na př. našel na smrkové šišce zaplavené hlinou v koleji vozové cesty daleko od lesa.

Pěstování bych si představoval takto: po sklizni zeleniny na podzim by se záhon přikryl lesní prstí, do které by se zasypaly smrkové a borové šišky, loňské i starší, třeba vyhrabané v lese z jehličí a ze země. Podhoubí už bychom si takto přinesli v šiškách. Dále už bychom se o záhon nestarali, jen bychom chodili pozorovat, zda nám hubky rostou. Penízovky na šiškách rostou nejvíce od března do května; pak bychom záhon přeryli a osázeli zeleninou. Výhodou pěstování by bylo: 1. pěstování nedá mnoho práce, 2. houby rostou v době, kdy je jiných nedostatek, 3. použije se záhonu v době, kdy na něm nelze nic jiného pěstovat, 4. záhony se tím výborně pohnojí pro jarní osázení zeleninou, 5. přispěje se tím k výzkumu o pěstování hub. Nevýhodou je malá velikost hub. Též by bylo možno zkusit pěstovat uvedené penízovky v trávníku, kde by se šišky zahrabaly mezi travou, a nechaly se tam do úplného rozpadnutí.

Upozorňuji, že jsem neměl dosud příležitost pokus s pěstováním těchto hub provést, je to jen návrh, který jsem napsal na výzvu dra Smotlachy, pro čtenáře ČČH. Komu se to podaří, ať pak napíše. Když se pokus nezdaří, škoda nevznikne, naopak ještě lesní prsť pohnojí zahradu. Nuže, na podzim s chutí do toho. Každý houbař má jistě tolik ohledu k přírodě i k cizímu majetku, aby při tom nezpůsobil v lese škodu a případně pokus podnikl s dovolením majitele lesa.

Pozn. red.: Naše snahy rozšířiti pěstování hub nesou učitele. Obě penízovky lze opravdu pěstovat. A penízovka šišková může dávat plodnice již na podzim. Sm.

Inž. Zd. Schaefer:

Jedlé holubinky podle hodnoty.

Na výzvu redakce ČČH o mých zkušenostech s chutí holubinek odpovídám: Pro holubinky platí totéž co pro veškeré jiné houby. Velké druhy masité jsou hledány a ceněny, drobné, při tom ještě křehké nebo vodnaté druhy jsou málo vydatné, nesnášejí dobře transport a proto se opomíjejí. S drobnějšími druhy holubinek nemám po praktické stránce dosud zkušeností, stejně tak i s palčivými. Mezi nepalčivými sotva se najde některá, která by se po přípravě vyznačovala zvláštní příchutí, spíše tak lze očekávati u holubinek palčivých. Tyto zkoušky v následujících sezonách provedu a sdělím čtenářům ČČH.

Druhy, které sám sbírám a pokládám za rovnocenné, resp. lepší hříbků, jsou tyto:

1. Vydatné (masité) druhy, v každé úpravě velmi chutné: Hol. nazelenalá (virescens Fr.), namodralá (cyanoxantha Fr.), listodvojná (furcata Cooke), olivová (olivacea Fr.), podrusá (alutacea Fr.), bukovka (heterophylla Fr. — livida Pers.), vláhomilná (paludosa Britz.).

2. Poněkud méně vydatné, v každé úpravě však velmi chutné: Hol. mandlová (vesca Fr.), celokrajná (integra Fr.), trávozelená (graminicolor Secr.), sivá (grisea Bres.), zlatá (aurata Fr.). Sám dávám přednost hol. s určitou příchutí nebo ostřejším, na př. sivé, trávozelené, celokrajné, vláhomilné, listodvojné, před druhy bez chuti.

3. Vydatné druhy s šednoucí dužninou, velmi chutné: Hol. černající (nigricans Fr.), osmahlá (adusta Pers.), odbarvená (decolorans Fr.), tečkovaná (obscura Rom.), vybledavá (depallens Fr. — exalbicans Secr.) jsou velmi chutné ve všech pokrmech, v octě však jsou nevzhledné, zašedlé. Hol. vybledavá bývá ke stáří křehká a málo vydatná; osmahlou a černající nalézám na rozdíl od různých autorů velmi chutnými.

4. Méně chutnými z vydatnějších a statnějších druhů jsem shledal hol. bezmléčnou (delica Fr.), hlinožlutou (ochroleuca Fr.), lepkavou (viscida Kudrna), révovou (xerampelina Fr.), sličnou (lepida Fr.).

Jiné vydatnější druhy jsou na Hradecku poměrně vzácné, nebo se vyskytují jednotlivě a nemám je blíže vyzkoušeny, stejně tak i drobné nebo křehké druhy a hol. palčivé. Chci však upozorniti na chuť několika hol. za synova, která je v literatuře často udávána pod vlivem systematického zařadění málo zřetelně, což při určování může svádětí s cesty. H. lepkavou nalézám vždy velmi palčivou, h. vybledavou vždy mírnou (mírnější než na př. trávozelenou), podobně i h. hlinožlutou a hřebenitou.

H. Schmidt:

Houbové karbanátky z čerstvých hub.

Nechť se nikdo nedomnívá, že při vaření se nemusí myslet; vaření právě vyžaduje často soustředění a rozmyslu, jakožto účelné reakce proti rozptylování a překvapením jak všeobecné, tak specielně kuchyňské povahy. Já být lékařem a mít hodně peněz, postavil bych sanatorium, kde by pacient, takto ještě blíže neurčený kandidát stavu šíleneckého, měl celu proměněnou v účelně zařízenou kuchyňku, a tam by musil přijít k rozumu, měl-li by ho ještě trochu, anebo by se zbláznil dočista. Starat se o sebe je totiž, i kuchyňsky pojato, výkon krásně uzavřený. Kdo vaří však i pro někoho jiného, je často postaven před otázku, jak komu bude jeho jídlo chutnat, že zvláštní strážný anděl vyšlapává pěšinku, cestu, i silnici, ba dálnici od mléka mateřského až k vrcholným dívům stolničení, je snad všeobecně známo.

Kdo pak jednou začne vidět rozdíly, musí buď objevit nebo akceptovat tendenci k lepšímu; v kuchyni se to jeví tak, že se jídlo obměňuje a na konec v určité tradiční formě ustálí. Někdy však jsou i obměny vítány, a to nejen ve věcech podružných, jako jsou nádivky do koláčů, knedlíků nebo závinů; i sám základní, živinový materiál staví kuchaře a kuchařky často před otázku: 1. co vůbec? 2. co lépe? a 3. co nejlépe?

Houbové karbanátky jsou jídlo z celé houbové kuchyně snad nejčastěji odporučované, často také i v ČČH. (dle referátu ČČH o článku z Zeitschrift für Pilzkunde hodí se houbovo-masové karbanátky, neočekávaně předložené, za výborné vnadidlo k šíření houbařského sportu) — patří spíše k jídlům, jimž jsou obměny na prospěch, než k těm, která mají tradičně vypracované složení i přípravu. Již okolnost, že příroda dodává málo druhů hub po celý rok a že většina druhů jsou houby sezonní, vybízí k častému srovnávání: se kterými je to a ono jídlo lepší; jakkoli každý odpovídá dle své zkušenosti a mlsnosti, přece se leccos odporučuje také z důvodu lepší hospodárnosti. Dle mé chuti je smažení zbytečná přítěž a výloha, jde-li o karbanátky z pouhých hub; houby pouze na tuku dušené nejsou v celku také nic jiného ani horšího. Do karbanátků patří maso; nejlepší houby jsou májovky a nejlepší kypřící, nástavní přísada je celer:

jeden díl drobně rozsekaných a na másle udušených májovek (co nejhustších),

jeden díl rozstrouhaného syrového kořenového celeru,

jeden díl na másle napolo upečené a hrubě rozsekané (ne umleté) telecí kýty spojí se vejcem dle množství směsi v co nejtužší těsto (žádnou strouhanou housku!), osolí se a okoření pouze zázvorem (žádný pepř ani česnek!), obalí se vejcem a strouhanou houskou nebo pouhou strouhankou nebo se obal vůbec vynechá, a usmaží se na másle; k tomu hlávkové zelí a brambory.

Karbanátky takto připravené jsou mnohem lepší než z pouhého masa dle obvyklých receptů, nebo z pouhých hub nebo z pouhého celeru; lze však jen velmi vzácně sehnati zároveň již májovky a ještě kořenový celer a čerstvé zelí. Kdo vyčká sezony syrovinek, může dle hořejšího předpisu vyrobiti s letním zelím a novým celerem rovněž

velmi chutné karbanátky syrovinkové; i hříbkové jsou dobré. Velmi zklamou lišky; liška za čerstva zachovalostí a meruňkovou vůní tak líbivá a slibná houba hodí se sem jen z nouze jako plnicí nebo nástavní hmota, která zatrpklostí ostatní přísady spíše znehodnotí než okoření a jejich zvláštnostmi se málo zvedne. Také růžovka v karbanátcích nijak nevyniká; jistě alespoň ne nad hříbky. Mlženku jsem v karbanátcích nejedl, ale myslím, že by stála za pokus, ježto se chutí a vůní při dušení blíží májovkám.

Všecky tyto polohoubové karbanátky lze jísti také s houbovými i jinými omáčkami a brambory; nejlepší je hříbková s kyselou smetanou. Jednu velikou, leč bohdá pomíjející vadu přece mají: je do nich třeba mnoho másla, třeba že náhražkovými tuky pro navyklé zastupitelného. Snad přece přijde však můj článek vhod lidem, kteří si dovedou vážit ušlechtilé četby o dobrých věcech alespoň tak, jako se smiřují s nehledanými výrazy o věcech nejhorších.

Vzpomínková část.

Za Josefem Maškem.

Dne 20. dubna 1942 ve věku 77 let zemřel na Kr. Vinohradech a 24. t. m. byl zpopelněn v pražském krematoriu Josef Mašek, řídící učitel v. v. Narodil se 29. října 1865 v Lomnici nad Popelkou, maturoval na učitelském ústavě v Praze, učil v Posázaví a od r. 1913 stal se řídícím učitelem v Záběhlicích u Prahy.

V něm nám odchází poslední člen staré gardy nadšených houbařů, Bezděk-Stejskal-Mašek, která tak úspěšně zahájila druhé období praktického houbařství v Čechách a dovedla pro ně vzbudit živý zájem v nejširších kruzích obecenstva.

Již jako správce školy v Hostěradicích přičinil se Mašek o to, aby Bezděk uspořádal r. 1905 v Jílové přednášku o houbách a rok nato tamtéž první houbařský kurs. Od té doby datuje se mezi oběma muži upřímné přátelství, které se projevilo mimo jiné i tím, že Mašek po smrti Bezděkově připravil k tisku jeho rukopis: „Kritické studium“ (1917) a opatřil jej obsažnou předmluvou. V mladších letech pořádal výstavy, přednášky i kursy o houbách, psal do různých časopisů odborné články, vedl delší čas mykologickou hlídku ve „Venkově“ a již od prvního ročníku našeho „Časopisu čes. houbařů“ byl i jeho přispívatelem. Zde také uveřejnil (roč. XIII.) obsáhlou studii „O životě a mykologickém díle MUDr. J. V. Krombholze“. Při odhalení pamětní desky Jana Bezděka 5. července 1930 v Soběslavi důstojně zastupoval spolu s p. vl. radou Ing. V. Sakem Čes. mykologickou společnost, mezi jejímiž stál zakladatel, jako podobně i pozdějšího Klubu mykologického. Podrobný jeho referát viz v X. roč. ČČH. Zájem o houby zachoval si až

do vysokého stáří a mykologii miloval s horoucí vášní mladíka a s něžností uctivého milence.

Naši mladší houbaři už se na Maška asi pamatovat nebudou, ale nám starším jeho patriarchální zjev, jeho výrazná hlava s prošedivělým plnovousem, jeho vážný způsob řeči nesmazatelně se vtiskly do paměti. — Byl to tichý, nenáročný, vytrvalý a svědomitý pracovník a především dobrý člověk a věrný syn svého národa.

Čest budiž jeho památce!

V. Melzer.

Dr. F. Smotlacha:

Vládní rada Ing. V. Sak jako místopřepseda české mykologické společnosti.

(Dokončení.)

Obsah „Přehledu hub", který jsem napsal na jeho podnět, tak si osvojil, že jej znal i s obrázky téměř doslova. Podobně znal i všecky ročníky ČČH a ostatní práce z „Knihovny mykologického sborníku", kde se sám — jak jsme již uvedli — zúčastnil.

Znaje, jak jsme již řekli, obtíže vydávání ČČH, kde odběratelé dříve bývali nestálí, a kde odpadalo v poslední době mnoho odběratelů každoročně i úmrtím a z jiných vážných důvodů, snažil se mezi svými četnými přáteli zjednávati časopisu nové odběratele. Zvláště se mu to dařilo na vycházkách, výstavách a přednáškách ČMS. Tak dovedl průměrně každoročně sjednati na 60—70 nových odběratelů, čili za celých téměř 20 let, co pro ČMS a ČČH pracoval, víc než 1.000. Vidíme, že bez jeho pomoci těžko by ČČH existoval, a stejně jeho knižnice. Při svých zájezdech, houbařských kursech, přednáškách, vycházkách a výstavách na venkově, kde mne důstojně a úspěšně zastupoval, sjednal vždy ČČH řadu nových odběratelů, a pro ČMS nových členů. V tomto směru se staral stále i o prospěch ČMS, dbaje o to, aby výtěžky výstav byly co největší, věda, že zvětšený výnos z výstav a příspěvků umožní i zvýšenou činnost ČMS, její poradny, odborných publikací, udrží vydávání ČČH atd.

Jsa pilným účastníkem vycházek ČMS, které jsem od r. 1910 zahájil a do r. 1929 převážně a do r. 1938 aspoň částečně vedl, stal se v nich záhy mým nejlepším pomocníkem a zástupcem. Brzy ujímal se v mé nepřítomnosti jich vedení a stal se pak jejich hlavním vedoucím a referentem, jímž setrval do r. 1938, kdy vedení hlavních vycházek ČMS převzali zcela jeho a moji žáci a pozdější spolupracovníci.

Z vycházek ČMS, vedených Sakem, měla, jak jsem již vpředu uvedl, veliký užitek celá činnost ČMS, neboť Sak tu nejen získával materiál pro výstavy (za doby výstav konal proto v dřívějších dobách vycházky i během týdne), pro pondělní přednášky a stálé výstavky (skříňky), z nichž jednu (na Vyšehradě) udržoval sám 15 let, nýbrž zejména také pro ČČH a jeho knižnici. Sak pracoval tu vydatně i pro všeobecný a regionální výzkum hub u nás. A skutečně téměř v každém čísle ČČH byla jedna jeho práce z tohoto výzkumu. V tomto ohledu byly vycházky ČMS za Saka opravdu pro všeobecný zájem výtečně využity. V tom ohledu je dnes čtenáři ČČH všeobecně postrádán.

Sak účastnil se od začátku svého pobytu v Praze a členství ve výboru ČMS pilně všech schůzí, přednášek, vycházek a výstav ČMS, nikdy nechyběje. Byl prvním ve všech přednáškách i schůzích výboru ČMS. Obyčejně přicházel dříve, a někdy i několikráte týdně, aby mohl míti se mnou podrobnou poradu před schůzí výboru o všem důležitém. Po dlouhé léta zastával se mnou i funkci jednatele, který k ní neměl času. Za jeho pomoc v ČMS musím mu být vždycky vděčen. Všechny moje snahy doznávaly u něj největší podpory.

Jakožto vědecký i organisační spolupracovník šel vždy i svou cestou samostatnou, na níž jsme se ovšem sešli, neboť cíle vědy mykologické a organisace ČMS, jakož i ČČH jsou u loyálních lidí stejné. Je to viděti z jeho velké a úspěšné činnosti na vycházkách, přednáškách, výstavách ČMS i v ČČH.

Proč pracoval v houbách? Byla to jeho čistá, nezištná a nadšená láska a záliba v přírodě a vědě. To nebyl jen pouhý houbař! Miloval a znal celou přírodu. Stal se proto také záhy mým nejlepším spolupracovníkem i v pěstitelských odborech ČMS a ČČH. Sak byl nejen vynikající mykolog, nýbrž zároveň i dobrý všeobecný přírodopisec a biolog, což mu právě usnadňovalo hlubší a dokonalejší pojetí mykologie. Proto se také tolik věnoval své přírodní usedlosti v Hlásné Třebáni, kde pěstoval různé užitečné rostliny a od r. 1941 zvláště též stromky a keře Mičurinovy. A tolik se na výsledky z jich pěstování těšil, slibuje, že o tom napíše článek do ČČH. Bohužel zákony věčnosti rozhodly jinak.

A tak se stalo, že nyní naň jen všichni vzpomínáme. Byl to opravdu dobrý člen, zvláště vynikající činovník a místopředseda ČMS a vynikající spolupracovník ČČH. Nesmírně skromný, loyální a nesmírně činný. Vzorný člověk! Všichni jej želíme, všichni jej chováme vděčně v paměti.

Referáty a ještě výzkum.

Dr. Fr. Smotlacha:

Zajímavosti z mykologie XXI. ročníku ČČH.

Vraťte se všichni a přečtěte si znovu oba, dříve již vyšlé sešity ČČH. Obsahují věci opravdu zajímavé, které třeba mnohokráte číst, aby se jich plně využilo.

ČČH ve svém XXI. ročníku pokračuje plným úsilím v šíření znalosti hub u nás, a to zvláště hub jedlých. Chce tím zachránit miliony kg cenných potravin a požívatin, hnijících dnes v lese. Dále pečuje i o výzkum hub u nás po všech stránkách. Že práci svou může dobře konati, děkuje svým spolupracovníkům, jichž původní práce jsou nejen příkladem čtenářům, jak možno spolupracovati na výzkumu hub u nás, nýbrž i skutečně cennými pracemi poučnými a odbornými. Práce našich spolupracovníků obsahuje vesměs původní výzkum, původní práci badatelskou — tedy čistě a vpravdě vědeckou, třebaže často řeší nebo pokoušejí se řešiti jen otázky denního života. To je právě úkol pravé vědy. Dovést řešit realisticky, reálně, t. j. jasně a pravdivě všechny otázky denního života a nikoli bloudit po hvězdách (důraz je zde na „bloudit"), nebo zabývati se podrobnostmi pro život člověka často úplně bezvýznamnými.

ČČH řeší otázky z každodenního života a z hub, jak na ně přicházejí naši spolupracovníci. Jsou to věci skutečně nové, původní, důležité a pro příslušné otázky rozhodující: Roč. XXI., číslo 3—5.

a) **„Pěstování jedlých hub v laboratoři".** Prof. Peklo zasáhl do praktické mikrobiologie tím, že se mu podařilo z podhoubí, nalezeném v hnijících kořenech vyvrácené borovice, vypěstovati na čisté kultuře agarové plodnice jedlé houby, jež odpovídá pravděpodobně druhu kotrče kadeřavé, Sparassis crispa, čímž dal návrh k umělému pěstování jedlých hub v laboratoři. My ovšem víme, že již před 20—30 lety podařilo se několika amer. badatelům vypěstovati rovněž v laboratoři (na chlebě!) světélkující podhoubí václavky i plodnice této houby (také u nás byly pak tyto pokusy s úspěchem opakovány), kterou lze vůbec velmi snadno pěstovat. Nasadil jsem si ji před 6 lety na svůj sad na pařez (který jsem si tam nechal na památku) po mohutné stoleté hrušce, zlomené známou ohromnou vichřicí před 12 lety, a dnes mi rostou po celém sadu na všech hnijících kořenech v zemi, takže jich tu na podzim každoročně nasbírám několik kg. Při tom mi sice václavka vyhubí v zahradě i stromky a keře, jež jsou života nejistého, to však si cením, jako prospěch sadu.

„Tržní kontrola hub", práce našeho dávného a zvláště povolaného spolupracovníka dra Hoška, je dobrým příspěvkem před otravou houbami. Je jisto, že i na trhu s čerstvými houbami čeká mnohdy smrt nebo aspoň nemoc na nezkušené kupce. V létě r. 1920 jsem byl s prof. Němcem v Černém Kostelci, kde jsem měl houbařský kurs a výstavbu hub. Ráno jsem tam navštívil i trh. Prodávaly tam novopečené „válečné", resp. poválečné trhovkyně hub, které k této „službě lidu" byly získány drahotou potravin vůbec a hub zvláště. Ty ovšem mnoho vědomostí a zkušeností neměly. A hle: mezi rozloženými houbami na zemi bylo několik vybledlých nebezpečně jedovatých muchomůrek zelených, které by jistě způsobily smrtelnou otravu, kdybych je byl okamžitě nedal odstranit.

Tedy lepší kontroly hubných trhů čerstvých hub je i dnes třeba. Avšak my víme, že i daleko lepší kontrola všech hub sušených, různě naložených, hubných extraktů, hubných prášků atd. je naprosto nutná, aby nepřišlo k novým a vážným otravám.

„Houba obr". Dr. Vávra upozorňuje nás nálezem jedlé a dnes vážené sluky na zajímavý zjev hubné přírody, že totiž houby vytvá-

řejí někdy náhle obrovské plodnice. Vysvětlení tohoto zjevu přináší práce, vydaná v knihovně ČMS (č. 9) — Šmotlacha: Proč houby vytvářejí někdy velké plodnice atd.

„Ze života klouzku lepkavého", práce Jos. Otruby, je dokladem drobné, ale vydatné a vytrvalé výzkumné mykologické práce autorovy na Olomoucku, která má ovšem i význam všeobecný. Otruba je přírodopisec, jakých je málo. Škoda, že nemá více času a nevěnuje se z přírody jen houbám. Zjev, který Otruba zjistil, že B. viscidus roste pod modřínem stejně jako B. elegans, ovšem vzácněji, je všeobecný. Pod modřínem roste u nás ještě B. cavipes, B. Tridentinus, B. Bresadolae, pak řada jiných hub. O tomto zjevu mám již dávno připravenou v konceptu práci, kterou nebylo možno mi pro nedostatek času dosud uveřejniti. Že oba klouzky, t. j. B. viscidus a B. elegans rostou někdy i bez modřínu, také jsem si někdy myslel (mám o tom rovněž práci in litteris), avšak vždy jsem se přesvědčil, že přece jen na možnou vzdálenost 2—20 m byl v blízkosti modřín. Víme, že o tom v poslední době psal i v časop. „Les", p. lesmistr Bardánek.

„Penízovka sametonohá v červnu a červenci". Dr. Přemysl Bohuslav je těžce nemocen a přes to nám píše cenné články! Vzpomeňme na př. na jeho „uzené houby" v předešlém čísle ČČH! Pro výzkum hub v ČČH potřebujeme nezbytně všechny jeho články a stejně i naši čtenáři po něm stále volají. Jeho výzkum hub je cenný a všestranný, i když se pro nemoc musí velice omezovat. Žádáme jej tímto o další a další články.

„Jedlé houby v Alpách". Autor článku „Něco o houbách v alpském středohoří", J. Spálený, jehož příbuzní odtamtud pocházejí, je dobrým znalcem hub, zvláště též po stránce praktické. Jeho zásluhou je, že česká znalost hub jedlých a umění je dobře připravit k jídlu se šíří i v krásných a na houby bohatých Alpách, které mají ve svém středu houby podobné těm, které rostou i u nás, t. j. ve střední Evropě, kdežto v jižní své části již také houby jižní Evropy, jež ovšem od střední Evropy nejsou tak odlišné, jak by se soudilo. Autor pokračuje ve svém zajímavém článku i do dalších čísel ČČH a slibuje, že o příštích prázdninách si všimne odlišností alpských hub od našich.

„Zpovídáme se", je článek našeho samostatného mykologického spolupracovníka B. Březiny, který s láskou se vrhá do studia hub a je záhy překvapen obtížemi, jež jsou s tím spojeny. Děkujeme mu za jeho článek, neboť snad pak bude každému jasná velká, dobrovolná, amatérská (t. j. nehonorovaná) práce ČČH a ČMS a jich poradny, trvající již přes 30 let, která vychovala u nás sta znalců a odborníků v houbách, a která vychová i autora článku. Jen ať se na ně opravdu obrátí. Právě také jeho kritiky je třeba. Spolupracovníci ČČH se od něho dovídají, jaká vysvětlení od nich čeká. Nuže, napište je do ČČH.

„Úkol osvětových sborů v šíření znalosti hub v lidu". Dr. Jos. Páv je přednostou okresního soudu v Lomnici nad Popelkou, mladý muž, který má nesmírný zájem o houby a velkou zásluhu o organisaci hub v tamním kraji. Avšak jeho práce je poučná a cenná pro celý Protektorát. V každém městečku, městě i kraji měl by být takový organisační pracovník výzkumu hub jedlých a jedovatých, jako je dr. Páv. Zde je místo pro učitelstvo všech škol. Vždyť i dr. Páv potřebuje, aby učitelé v Lomnici nad Pop. a okolí mu pomáhali v práci opravdu záslužné. Dr. Páv žádá zvýšenou pomoc v užitečné práci pro výzkum hub a jich využití jako potraviny také od osvětových sborů místních a okresních a všech ostatních činitelů, t. j. úřadů obecních, škol, veřejných čítáren, knihoven atd. Zde je místo pro všechny čtenáře ČČH, aby se jeho myšlenky ujali a přednesli je na příslušných místech. Osvětové sbory jsou přece dnes ve všech našich místech v krajích, kde houby rostou a kde je o ně zájem, a mnozí naši čtenáři a spolupracovníci jsou jejich členy.

„Lidové názvy hub" jsou důležitým předmětem výzkumu hub, neboť podle nich možno souditi i na cenu a hodnotu hub, na jich ži-

vot, vlastnosti a oblíbenost. Proto ujímá se jich Dr. B. Bayer na Plzeňsku a min. r. Hackenschmiedt na Humpolecku a v okolí Želivsi. Zde by mohl každý čtenář něčím přispět.

„Houby v reservaci na Žákově Hoře" od kol. F. Šmardy jsou pěkným příkladem regionálního, avšak i všeobecného výzkumu. Již ve své práci o houbách hřibovitých z roku 1910 jsem napsal, že každý les má své houby (viz též práce vyšlé v knihovně ČMS).

Každý les je charakterisován nejen svými stromy, ale i houbami. Proto má význam, aby i různé naše lesní reservace, jež jsou vlastně již dnes i reservacemi houbařskými, ač na to nikdo při jejich zařizování nemyslel, byly dobře známy i po stránce mykologické, čímž by se staly po př. i reservacemi mykologickými, součástkou ústřední mykologické zahrady, na jejíž založení u nás jsem podal návrh.

Můj návrh na zřízení ústřední mykologické zahrady v okolí Prahy se složkami na různých místech v Protektorátě byl přijat naší veřejností s velkým uznáním. Menší mykologické reservace — plné místních zvláštností — by mohly být ve všech houbařských střediscích Čech a Moravy. Vždyť je poměrně snadno proveditelný, nenákladný (ba případně i výnosný), a znamená pro Prahu vědecký světový unikát!

Článek ing. Schäfera „Holubinka žlutozelená" je příkladem všeobecného i regionálního výzkumu, který tento koná s velikým úsilím v holubinkách, ve spojení s řadou našich holubinkářů, jež vede kol. Melzer. Patřím také odedávna mezi ně. Všichni se těšíme na Melzerův „Klíč".

Článek Guthův ukazuje, jak jed muscarin, obsažený v muchomůrce obecné (červené) a člověku jen v poměrně větším množství škodící (používá se však jako lék), otravuje kočku již v nepatrné dávce. Je to zajímavý doklad k našemu dávnému tvrzení, že je něco jiného sám houby zkoušet, než je dávat zvířeti. Také takovéto cenné příspěvky žádáme od svých čtenářů.

Smotlacha píše v části vzpomínkové o svém spolupracovníku a místopředsedovi ČMS ing. V. Šakovi, jako vzoru muže opravdu důstojného, vzdělaného a pracovitého a opravdu vzoru i pro každého pracovníka v ČMS. Článek tento pokračuje i do dalších čísel ČČH.

Příkladem cenného drobného výzkumu hub je článek J. Vojana o satanu a ryzci peprném, o němž níže přináší referát i náš spolupracovník M. Langer. Sem patří i zpráva K. Tykače, že jedl ryzec ryšavý, dříve pro silně palčivou chuť označovaný za jedovatý, po určité úpravě s vajíčkem. To je možno učiniti patrně (s většinou jsem tak již dávno sám učinil) se všemi palčivými ryzci, holubinkami atd. Není proto možno stále je uvádět, jak ještě někteří činí, mezi houbami jedovatými.

„Výborné jídlo z václavek" je cenná zpráva našeho spolupracovníka ř. uč. J. Hájka, která je příkladem výzkumu hub po stránce jejich jedlosti.

„Hořknutí okurků", článek kol. Jansy, vzbudil všeobecnou pozornost, neboť tato otázka se objevuje znovu a znovu i mezi našimi čtenáři. Je vidět, že výzkum hub, zvláště zachází-li se do hub mikroskopickým a do houbám příbuzných bakterií, má program velmi obsáhlý.

b) **R. XX., číslo 1—2.**

„Houby a zvířata" je zajímavý článek dra Hoška, který je odběratelem a spolupracovníkem ČČH od jeho začátku (jeho první práce jsou od r. 1923 — IV. ročník). Mluví také mezi jiným o léčení otrav houbami. Článek má zajímavost nejen pro veterináře a mykology, nýbrž i pro rolníky, lesníky atd.

„Boletus satanas Lenz na Nymbursku" je název článku našeho dávného spolupracovníka a školského odborníka, mykologa i botanika R. Beneše, který svými výzkumy přispívá velmi platně ke všeobecnému i regionálnímu výzkumu hub u nás, ovládaje všechny naše velké houby dokonale. O jeho články a obrázky je v našem časopise

velký zájem; bohužel že pro svoji oční chorobu může našim čtenářům jen málo ze svých bohatých zkušeností sděliti. Doufáme však přes to, že nám určitě přispěje dalšími svými články do všech příštích čísel ČČH.

Jak možno zjistiti stáří „čarodějných" kruhů hub je původní vědecká práce našeho dávného spolupracovníka odb. uč. J. Sobotky, která je zároveň i krásným příkladem vědeckého biologického výzkumu hub u nás. Kol. Sobotka by patřil do Prahy, kde by mohl svými velkými schopnostmi mnoho v houbách vykonat. Žádáme jej tímto o další práce pro ČČH.

„Houbařský trh v Turnově", článek odb. uč. H. Schmidta, je zase příklad regionálního výzkumu hub u nás po stránce obchodní a spotřebitelské. Venkovské trhy na houby v Čechách a na Moravě jsou něčím jedinečným v celém světě a vysvětlí se jen tím, že se u nás odedávna houby jedlé nejen znají, nýbrž i hojně požívají. Avšak ukazuje i k tomu, že naše země je bohatá na houby. Kol. Schmidt je z našich nejlepších pracovníků a při tom i jako celá řada našich odborníků i největší používatel naší mykologické poradny a laboratoře. Přesto, že mám od něho ještě několik pěkných článků v zásobě, žádám jej o další a další. Víme, že jich má mnoho na mysli. A vůbec z Turnova a z krásného velkého Turnovska vůbec, od tamních spolupracovníků a odbočky ČMS čekáme ještě velmi mnoho. Vždy je Turnovsko i plné hub. P. vl. r. Vaniš ukázal mi na př. krásný lesní park turnovský. To je přímo příklad místní mykologické zahrady.

Dr. Vávra napsal článek „Vyrostly nám houby v kuchyni", který je příkladem výzkumu hub u pravých přátel a pozorovatelů přírody. Když jim počasí nebo zaměstnání nedovolí ven do přírody, prozkoumají bedlivě svoji kuchyň, spíž, dřevník, zahrádku, každodenní cestu a park, jímž procházejí, a mají přece jen výzkum hub a článek do ČČH. Tak jsem to činil i já od r. 1905 a činím tak dodnes s výzkumem hub v pražských parcích. Každou svoji pěší cestu po Praze (a proto také chodím rád pěšky) nebo do jejího okolí si zařizuji tak, abych mohl parkem a zde aspoň letmo studovat houby. A po každé mám aspoň něco z toho.

„Uzení hub" je vynálezem dra P. Bohuslava, autora velmi cenných výzkumných článků ze všech oborů mykologie. Nyní potřebujeme od něho něco pro příští čísla.

„Opékané ryzce nad ohněm". J. Otruba je náš stálý přispívatel bystrých postřehů a zajímavých zpráv. Jak mnoho sběratelů chtělo by jíst opékané syrovinky, které místy nebo časem jsou vzácné, nebo vůbec nerostou. Nuže, i obyčejné jedlé ryzce, rostoucí pod smrky, borovicemi a jedlemi, s oranžovým mlékem, jsou jedlé a chutné, jestliže je jíme opékané za syrova!

„Výskyt hub v srpnu 1941 ve zprávách denních listů" je článek mladého adepta mykologie, Miroslava Smotlachy, který si jich všímá zejména po stránce praktické (tovární zpracování hub), jenž, pokud mu čas dovolí, vede naši mykologickou laboratoř a kreslí podle skutečnosti houby do ČČH, když je nemůžeme dát fotografovat. Těch obrázků mohl by pořídit mnoho, zvláště oněch druhů, jež v ČČH nebyly ještě obrazeny.

„Které holubinky lze reagenciemi snadno určiti". V. Melzer, řed. škol, je původním autorem myšlenky zkoumati a určovati houby chemicky. Chemie je opravdu věda budoucna a výzkum hub po stránce chemické je teprve v začátcích. Myšlenka V. Melzera je velmi pozoruhodná a její autor, kdyby byl mohl pracovati v Praze, na př. na vysoké škole, mohl by i světovou vědu chemickou dobře obohatiti. Na venkově, takto v krásných a jemu jistě vděčných Domažlicích, pracuje se opravdu méně snadno.

A na konec uzavírá sešit ČČH (1.—2. číslo!) vzpomínka na zesnulého ing. V. Saka, místopředsedu ČMS, nejzdatnějšího přispívatele ČČH a spolupracovníka autora tohoto článku. Obsahuje i řeč, kterou prosloví autor tohoto článku, Dr. Smotlacha, nad jeho rakví, kde mu slíbil, že členové ČMS a čtenáři ČČH nezapomenou na něho nikdy!

Ocenil jsem zde jen první polovinu a poznámkami doplnil ročník XXI. ČČH. Již z tohoto přehledu vysvítá celé jeho obsahové bohatství. A materiálu nelze nám pro nedostatek místa ani uveřejnit. Abychom ušetřili místa, odkládáme úvodní list s obsahem celého ročníku na rok příští a většinu článků určených původně do ČČH, zařazujeme do nové mojí knížky: Smotlacha: „Sto nových výzkumů a myšlenek z přírody", k níž druží se dávno žádaný a mnou od autora získaný Melzerův „Klíč holubinek".

Organisační část.

J. Hemer:

Organisujme se!

(Učitelstvu a všem ostatním pracovníkům v mykologii.)

Nejpopulárnější náš houbař a vědecký pracovník v mykologii pan profesor Smotlacha vybízí učitelstvo k práci v této vědě a poukazuje na hvězdu české mykologie, učitele Bezděka, který byl znám doma i v cizině a vychoval si řadu nadaných žáků. Nepochybuji, že hlas pana profesora Smotlachy přivede mnohé kolegy, kteří s veškerou vážností a poctivostí, jíž každá věda vyžaduje, chopí se hojných mezer v soustavě rodů a podrobí je pečlivé kontrole. Vím, že to není věc lehká, studium hub je někdy velmi svízelné, ale má-li člověk k něčemu lásku, dovede překonat i nejtěžší překážky. Oč se nám jedná?

Opatřit si literaturu nebude snad nejtěžší a také nám nemusí působit starosti studium cizí řeči. Stačí osvojit si několik desítek slov a v krátké době popisům rozumíme. Největší obtíž tkví v opatření materiálu, tedy hub, neboť jen stálým porovnáváním, vytyčováním znaků, po př. drobnohledným, nebo chemickým průzkumem, můžeme dospět k jistým závěrům. Nejsou-li v rostlinné systematice ustáleny určité rody, na př. Hieracium, platí to tím více u hub, vzpomeňme jen druhu xerampelina z rodu Russula, co je tu rozmanitosti, podobnosti a řekl bych záludné rozmarnosti. Krátce, mohl by každý, kdo se určitého rodu ujme, sbírat aspoň ještě jeden rod pro kolegu, s nímž se dohodne a tento by činil totéž s příslušnou reciprocitou. Bylo by snad vhodné, kdyby se dohodli dva pracovníci z odlehlých krajů, kde podnebí, podklad půdní a ostatní vlivy jsou odlišné. Uvažme, že v některé krajině se určité druhy, nebo rody po léta neobjeví, nebo mají zde své zvláštní odchylky, které pak svádějí k tvoření nových druhů a zmatek se stupňuje. Teď půjde jen o to, navzájem se seznámit a to ponecháme už na starosti naší redakci. Není nás mnoho a proto se musíme v práci podporovat a zorganisovat se. S chutí do toho a mnoho zdaru!

Muchomůrku zelenou kdo zná a ví kde roste, oznam to ihned redakci. Potřebujeme k účelům vědeckým.

Našim holubinkářům! Pozornost každého houbaře, který jen trochu důkladněji počne se zabývati houbami, dříve nebo později upoutají holubinky. Patří bez odporu k nejzajímavějším vyšším houbám, ale vyznati se v nich, není tak snadné. Nejobtížnější skupinu mezi nimi tvoří druhy červené, palčivé. Kdo by se zajímal o holubinky a chtěl poznati některé, kterých dosud nezná, ať mi je pošle, a já rád a ochotně mu je určím. Budeme z toho míti oba užitek: on pozná neznámý mu druh a já snad uvidím formy, kterých bych jinak do ruky nedostal. Osobně jde mi hlavně o výše zmíněnou skupinu palčivých červených druhů z listnatých lesů.

Jak posílati houby k určení? Nejlépe jako vzorek bez ceny. Houbu, každou zvlášť zabalíme do papíru a vložíme do pevnější krabice. Balit je do vlhkého mechu nedoporučuji, poněvadž cestou snadno zahnívají. Posíláme-li více druhů najednou, připojme ke každému papírek s pořadovým číslem a na korespondenční lístek pod týmž číslem napišme údaje o chuti houby (mírná, ostrá, palčivá), o nalezišti (pod kte-

rým stromem a v jakém lese rostla), případně i jiné poznámky. Poněvadž barva výtrusného prášku a ornamentika zralých výtrusů hrají při určování holubinek důležitou, někdy i rozhodující úlohu, přiložme k zásilce, je-li to jen trochu možné, proužek papírku, na němž jsme zachytili vypadané výtrusy, neboť houby, které dojdou již zavadlé nebo zaschlé, výtrusů už nepouštějí. Ovšem, našli-li jsme jen jediný exemplář houby, kterou bychom rádi poznali, nezdržujme zaslání čekáním, až nám vypustí výtrusy, neboť zatím by mohl příliš „zčervivěti" a zahníti. Vzorky zasílejte laskavě na adresu: V. Melzer, Domažlice, Dvořákova 236.

V. Melzer.

Pozn. red.: To co platí o zasílání holubinek, platí celkem o zasílání všech hub do poradny.

Bezplatná poradna České mykologické společnosti má nyní plno zásilek poštou. Ovšem, je třeba, aby houby byly posílány v krabicích velmi pevných, aby se nerozmačkaly. Může to býti přímo označeno na krabicích, což možno zajistiti při odevzdávání na poště. Avšak při tom nesmí býti použito obalů neprodyšných a také v krabici měly by býti vždy otvory, aby zasílané houby se nezapařily a neshnily. Houbaři pražští a z okolí, nebo ti, co zajíždějí do Prahy, donášejí rovněž do poradny mnoho hub. Většinou se jim určí hned, není-li však to možno, sdělí se jim určení buď kor. lístkem nebo při druhé návštěvě. Bezplatná poradna ČČH pracuje již od r. 1910 a vychovala tímto zcela jednoduchým způsobem velkou řadu odborníků nejen pražských, nýbrž i na venkově. Sm.

Redaktor ČČH prodlévá první dva dny v týdnu v Praze, kde určuje houby poradně osobně; později pracuje v klidu na svých pracech ve své pokusné zahradě na Zámečku u Hradce Král., p. Nový Hradec Král. Do Prahy buďtéž zasílány k prvním dnům v týdnu, na Zámeček ke konci týdne. Sm.

Důležité upozornění. Někteří naši noví odběratelé objednali si již starší ročníky ČČH, uznávajíce jejich bohatý a při tom stále cenný a původní obsah. Kdežto valná část ostatní houbařské literatury, zejména v otázce jedlosti a jedovatosti hub, kde se stále pokračuje ve výzkumu, brzo stává se nesprávnou a zastaralou, je tomu ve starých ročnících ČČH naopak, neboť věci zde před časem uveřejněné se znovu a znovu potvrzují. Kdo chce znát naše houby, musí znát i podrobně ČČH. Mimo to je obava, že v krátké době budou některé jeho ročníky vyprodány, jako je tomu s r. I. a III. Také je možno odebírati staré ročníky postupně tak, jak se s houbami seznamujeme. Sm.

Všichni odběratelé ČČH, kteří chcete znáti houby a dobře jim rozuměť, objednejte si ihned staré ročníky ČČH. — Nebudou!

Děkujeme četným starým i novým spolupracovníkům ČČH. ČČH se dobře vyvíjí. Počet platících odběratelů proti loňsku vzrostl dvojnásob. Ovšem, jsou stále někteří, kteří neplatí, zapomínajíce, že časopis nemá dnes z čeho dosazovat. Chceme jej učinit aktivním a k tomu je zapotřebí dvou věcí: jednak, aby všichni, kterým se časopis posílal a posílá, zaplatili. Jistě je to jenom nedopatření, že někteří neplatí. Dále je třeba sjednat nové odběratele, ovšem takové, kteří skutečně platí. V posledních měsících dochází průměrně denně jeden nový odběratel, což za celý rok bude činiti, když nepočítáme neděle a svátky, 300 nových odběratelů. Díky za to, ale neznamená to nic převratného. Nejvíce zde pomáhají neustále naši pracovníci, které jsme již jmenovali: Havlena, Charvát, Konrád, Páv atd., atd. Dnes musíme zvlášť děkovati p. Emilu Procházkovi, vrch. číšníku z kavárny Viktoria, který pro ČMS a ČČH získal letos 22 odběratelů a členů. Také počet přispívatelů ČČH v poslední době se zdvojnásobil. Najednou jsme zahrnuti četnými příspěvky, takže můžeme dávat do tisku práce jen těch, kteří u nás mají několik článků. Pište proto všichni články další a další. Posílejte fotografie atd. Sm.

Obsah všech ročníků ČČH podle článků, obrázků, druhů hub a věcí, o nichž se tam jedná, je žádán od četných našich čtenářů, kteří si ob-

jednávají staré ročníky ČČH, dokud jsou a jsou překvapeni ohromným bohatstvím, které ČČH ve svých ročnících ze všech oborů mykologie obsahuje. Zamýšleli jsme již pořídit takovýto obsah, seřazený podle abecedy. Pracoval na něm s nadšením můj nejlepší spolupracovník, již zvěčnělý, rada Sak. Dnes se k němu na př. hlásí p. Mg. Ph. A. Jaroš, jehož spolupráci vítáme, stejně jako celé řady jiných, kteří chtějí spolupracovat, aby věc byla brzo hotova. Nejlépe bude rozepsat obsah všech ročníků ČČH na lístky podle hesel, o nichž se v ČČH jedná. Poněvadž se během letošního roku hlásilo ještě několik spolupracovníků, kteří důkladně studují ČČH a pořizují si z něj výtahy, prosíme, aby se rovněž přihlásili ke spolupráci. Informaci o postupu a rozdělení práce jednotlivým spolupracovníkům sdělíme, napište jen všichni kor. lístek. Při té příležitosti znovu upozorňujeme čtenáře ČČH, aby si odebrali starší jeho ročníky, dokud ještě jsou na skladě. Jsou dnes nejdůležitějším pramenem mykologické vědy u nás, jaký neexistuje nikde. Sm.

Omluva. Redakce a poradna jsou zahrnovány dopisy a houbami. Někdy se stane, že se .něco zpozdí, neboť bydlím na Zámečku v Hradci Králové a do Prahy jezdím jen na dva dny na začátku týdne. Pište též na Zámeček. Někdy se něco při stálém přejíždění i ztratí. Mnohdy dojde zásilka i dopis bez podrobné zpětné adresy!! Na tu nikdy nezapomínejme! Sm.

Kdo chce rozumět houbám, musí rozumět celé přírodě. Pro člověka skutečné vědecké a hluboké kultury jsou dobře nepochopitelní specialisté v různých oborech přírodních věd, kteří se vrhnou jen na jeden jediný úzký obor, aniž by dále pronikli. Vždyť je naprosto vyloučeno, aby takovíto lidé mohli se v oboru přírodních věd a tedy i ve studiu hub způsobem skutečně rozhodujícím a pronikavým uplatnit. A skutečně také takovíto specialisté nikdy se sami ničeho ve skutečné vědě nedopracovali, leda jen spoluprací s odborníky vědeckými. Ano, je možno bez širšího vzdělání sbírati známky, brouky, motýly, naučit se znát i sta druhů hub a jich rody a čeledě, zpracovat částečně nebo úplně nějaký hubný rod, ale všechna tato práce ve své podstatě je jen primitivně vědecká nebo dokonce nevědecká, nemá-li hlubší vědecký základ. Práce těchto pracovníků jest ovšem cenná, je-li nenáročná a ujme-li se jejího řízení a využití, vědecký pracovník, který výzkumu jednoduchému dá vědecký rámec, pak cena prací jednotlivců, pracujících i jen specielně, vyroste. Výzkum hub v Čechách a na Moravě, jak jej koná ČČH spolu s ČMS jen proto má cenu, že se ústředně a vědecky řídí a zpracovává. Odtud vědecká cena celého obsahu ČČH.

Houby jsou součástí naší živé přírody dosud nejméně prozkoumanou a zvláštního životního významu, neboť proti rostlinám zeleným mají mnoho společného se živočichy. Jsouce většinou přímo nebo nepřímo závisly na ostatní živé přírodě, mají přece jen nejstarší původ na zeměkouli, zvláště když připočteme k nim vývojově nejstarší a nejjednodušší živé rostlinné organismy na zeměkouli, t. j. bakterie, jež pak mají zřejmě spojení na nejnižší a nejjednodušší živoucí organismy vůbec, t. j. na viry (virus), jichž účin vidíme nejlépe v pathogenesi (při vzniku chorob) člověka.

Proto dobře a dokonale rozumět houbám může jen ten, kdo rozumí dobře ostatní živé přírodě, zejména také ostatním rostlinám a zvířatům. Čili, kdo chce být opravdu vědeckým mykologem, musí být i biologem. Tento samozřejmý požadavek se někdy nechápe, stejně jako se naopak zase myslí, že vědeckým mykologem jest již ten, kdo pracuje v některém příbuzném nebo v širším odvětví věd přírodních (botanik, lékař, potravinář), nebo kdo má snad mikroskop a velkou knihovnu.

Tyto dva nesprávné zjevy: mykolog bez ostatní přírody čili bez všeobecné biologie a zase naopak mykolog bez podrobného a důkladného studia velkých hub, jenž jen na základě svých studií a posic biologických, lékařských, potravinářských, zemědělských atd. pokládá se i za odborníka v houbách, vedou k dnešnímu ubohému stavu ve studiu hub, kde jsme stále jen na začátku a na povrchu, t. j. na poznávání a

Obr. 47. *Smrž špičatá* (M. conica Pers.) jest blízce příbuzná *smrži krátkonohé* (M. brevipes Sm.), viz obr. 39, avšak nožka její je obyčejně delší, než je délka klobouku a roste vždy v trávě. Klobouk žlutavě, olivově až černě hnědý, vejčitě kuželovitý, 2—4 cm vysoký, 1—2½ cm široký, s podélně protaženými jamkami. Roste již od dubna v trávě. Další příbuzný druh je smrž hrotitá (M. apicata Sm.). Archiv ČČH.

určování druhů jen podle plodnice, bez hlubšího poznání vlastního základu houby, t. j. podhoubí a bez dokonalé znalosti všeho ostatního o houbách a jich životě.

*

Abychom houbaře spojili s ostatní přírodou, utvořili jsme v Praze i mimo Prahu pěstitelské i ochranné odbory čtenářů a odběratelů ČČH a členů ČMS, kteří vedle hub zabývají se aspoň částečně celou ostatní přírodou. Sem se hlásí z Prahy, z měst i venkova i většina členů ČMS. Příště o tom více.

Bezplatná naše poradna, pracující již od roku 1910 vždy na dvou místech, a to Praha III., Karmelitská 14, kde jest i výzkumná laboratoř, redakce ČČH a sídlo ČMS a Zámeček, p. Nový Hradec Kr., kde je výzkumná zahrada. Předs. ČMS Dr. Smotlacha určuje osobně houby vždy v pond. a út. v Praze. Jinak jest od jara činný na své výzkumné zahradě a stanici na Zámečku, kde chystá práci „100 nových výzkumů z hub a z přírody vůbec", která bude obsahovati i řadu článků spolupracovníků. Do poradny chodí stále plno hub z nejrůznějších druhů z Čech i Moravy, neboť letošní pozdní jaro (1942), pokud se týče počtu druhů (nikoliv na počet kusů!!), je na houby velmi bohaté, což je výjimkou. Teplé a vlhké počasí vyvolává růst podeštných hub celoročních, mimo to však rostou již houby červencové, srpnové a často i zářijové. Od 1.—15. června bylo do poradny posláno nebo doneseno 97 druhů hub. Všechny přispívatele i čtenáře žádáme, aby poslali hlášení o výzkumu význ. hub za květen, červen, červenec v jejich kraji. Ať hlásí, co sami sbírali, co u nich rostlo vůbec, nebo co bylo na trhu. Chyby: 1. Mnoho zásilek dochází bez adresy odesílatele. 2. Mnoho jich je neprodyšně uzavřeno a ubaleno. Houby pak zapařené, zhnilé.

Č Č H

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

ČESKÝ MYKOLOGICKÝ SBORNÍK
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE

Vydává a řídí Dr. F. Smotlacha

Vychází za podpory hl. města Prahy

Praha, v listopadu a prosinci 1941.

ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST V PRAZE

ČÍSLO 3-5
ROČNÍK XX

Tiskem Otakara Stivína v Praze II., Vojtěšská ul. č. 8.

31 JAN

Knihovna Čes. mykologického sborníku.

(Práce Čes. mykologické společnosti v Praze.)

1. *Dr. F. Smotlacha:* Přehled hub. II. vydání. Obsahuje 1000 druhů, 135 vyobrazení, 160 stran. Cena K 24.—, vázaný na obyč. papíře K 30.—, vázaný na kříd. papíře K 39.—.

2. *Dr. F. Smotlacha* (redakce): Sborník mykologický ku poctě šedesátých narozenin univ. prof. Dra Boh. Němce. Stran 64. Cena K 6.—, na křídě K 10.—.

3. *Dr. F. Smotlacha:* Otravy houbami a jak jim předejíti. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.—.

4. *Ing. A. Kubík:* Jak působí velké houby na půdu v lese. Stran 24. Cena K 4.50, na křídě K 6.—.

5. *Josef Mašek:* Život a mykologické dílo J. V. Krombholze. Stran 16. Cena K 4.50.

6. *Dr. F. Smotlacha:* Přednášky a statí ze života a významu hub. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, K 10.— na křídě.

7. *Smotlacha-Šimr:* Klíč evropských hvězdic (Geaster). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.— společně s čís. 8. Obě práce dohromady 48 stran.

8. *Dr. F. Smotlacha:* Vyšší houby a zelené rostliny (Jejich poměr). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 7. Obě práce dohromady 48 stran.

9. *Dr. F. Smotlacha:* Proč někdy vyšší houby vytvářejí najednou spousty plodnic, plodnice obrovské a pod. — 1938 — Stran 20. Cena K 7.50, na křídě K 10.— společně s číslem 10 a 11. Celkem 48 stran.

10. *Dr. F. Smotlacha:* Příspěvky ke studiu hub hřibovitých. — 1938 — Stran 14. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 11.

11. *Dr. F. Smotlacha:* Další práce ku poznání vyšších hub. — 1938 — Stran 16. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 10.

12. *Dr. F. Smotlacha:* Jedovaté houby. II. vydání opravené a rozšířené. II. serie, 1938. Stran 34. Cena K 3.—.

13. *Dr. F. Smotlacha:* Houby pražských parků a zahrad (v tisku).

14. *Sak, Smotlacha, Sobotka:* Poznejte lépe houby. Stran 32. K 3.—.

15. *Dr. F. Smotlacha:* Houby v kuchyni. Stran 32. K 4.50.

16. *Dr. F. Smotlacha:* Jak pěstovati hřiby.

17. *Dr. F. Smotlacha:* Nový způsob pěstování ovocných stromů. Práce čís. 16, 17, 18 jsou v jedné knížce, stran 32, cena K 6.—.

18. *Smotlacha, Zadina, Schmidt:* Námel, jeho význam, sběr a pěstování.

19. *Dr. F. Smotlacha:* Houby, které doporučujeme sbírat.

20. *Dr. F. Smotlacha:* Houby doplňkem stravy člověka. Pozor na sušené houby.

21. *Dr. F. Smotlacha:* Čmelák hlasatel jara.

22. *Dr. F. Smotlacha:* V čem spočívá hodnota hub.

23. *Dr. F. Smotlacha:* Zajímavosti o houbách (život, pěstování, kuchyň atd.).

24. *Dr. F. Smotlacha:* Organisace našeho houbařství.

Práce čís. 19.—24. jsou rovněž v jedné knížce stran 64, cena K 10.50 na místě K 12.—. Práce č. 19.—24., vydané v knížce za K 10.50 (na místě K 12.—), posíláme odběratelům ČČH jako premii za cenu jen K 7.—. Peníze pošlete laskavě složenkou.

Pražským čtenářům a odběratelům ČČH. Pražští houbaři, kteří počtem mnoha tisíc navštívili výstavy hub ČMS a ČČH, utvořili si zvláště ve čtvrtích na obvodě Prahy několik kroužků — odboček — ČMS a pořádají si sami svoje vycházky na houby, posílají svoje zástupce se

sbíranými houbami do houbařské poradny a zkušebny, dodávali houby do výstavy atd. Kroužky tyto se utvořily kolem několika našich pracovníků a tvoří se stále. To je skutečně správný postup organisační, který umožňuje, aby tisíce pražských houbařů mohlo ve znalosti hub správně pokračovati. Bylo by záhodno, aby všichni naši schopní čtenáři a odběratelé ČČH ujali se této práce. Takovéto kroužky či odbočky ČČH mohly by být utvořeny i ve velkých závodech a ve všech částech Velké Prahy. Všude by mohly býti zavedeny trvalé výstavky (skříňky). Tímto postupem bude zajištěn dokonalý mykologický výzkum širokého okolí pražského a vychová se nám velká řada dobrých a samostatných odborníků mykologických. Všem ku pomoci je připravena bezplatná poradna a zkušebna ČMS.

Bezplatná poradna a zkušebna ČMS (Dr. Smotlacha) má oddělení i pro pokročilé houbaře, kterým podá poučení i ve věcech odbornějších, které na společných přednáškách nelze všem vysvětlovati. Všichni čtenáři a odběratelé ČČH mají do poradny volný přístup. O čase podrobného poučení dojednejte se nejlépe telefonicky (454-18).

Za r. 1941 pošleme odběratelům ČČH jako premii knížku, obsahující práce z Knihovny Č. myk. sborníku (viz obálka str. 2.) a to č. 19.—24. za sníženou cenu 7 korun (na místě 12 korun).

Zahrádky. Všichni čtenáři posílejte zprávy a krátké článečky z oboru hub v zahradách a z oboru pěstění zahrad a zahrádek všeho druhu.

Všichni čtenáři ČČH získejte mu nové odběratele, abychom jej mohli udržeti. Pošlete adresy.

Každý čtenář ČČH uvědom si, že Dr. Smotlacha pracuje již 40 let i v tělesné výchově, podložené biologií, hygienou a medicinou a že jeho dílo **„Základy vědecké tělesné výchovy"** jest jedinou souhrnou prací tohoto druhu u nás, prací zcela původní, vysoce obsažnou, skutečně vědeckou učebnicí pro každého, kdo chce tělesné výchově, tělocviku a sportu rozumět. V poslední části tohoto díla jest mezi jiným obsaženo také řešení otázky „Jak vzniká krátkozrakost a jak jí zabrániti". Žádejte toto dílo u všech knihkupců pro sebe i pro knihovny. Upozorněte na ně všechny své přátele a známé.

Kdo chceš znáti u nás rostoucí houby:

1. Staň se odběratelem ČČH („Časopisu českých houbařů" čili „Č. mykologického sborníku"), který vychází již ve XXI. ročníku a vychází ve 4—5 sešitech o 2—3 arších s četnými velmi případnými obrázky. ČČH jest školou a učebnicí pro houbaře začátečníky i pokročilé, všichni téměř naši znalci hub děkují za svoje vědomosti velmi mnoho i ČČH. Předplatné roč. K 32.—, kdo platí předem nebo hned, platí se slevou K 28.—. Dopište na adresu: Dr. Fr. Smotlacha, Praha III., Karmelitská 14.
2. Odebeř celou knihovnu Č. mykolog. sborníku (viz výše).
3. Staň se členem Čes. mykologické společnosti v Praze (pořádá houb. kursy, přednášky, vycházky, výstavy atd.).
4. Posílej houby určovat do „bezplatné houbař. poradny" (vede Dr. F. Smotlacha, Praha III., Karmelitská 14.)

Poslali jsme Vám na ukázku 1.—2. čís. ČČH, chcete-li odebírati, sdělte to korespondenčním lístkem, nebo zaplaťte předplatné K 32. Jinak vraťte toto číslo ihned. Potřebujeme je nutně. Nemůžete-li je již vrátit, pošlete za ně složenkou K 12.

Toto číslo je posíláno odběratelům stálým, dále odběratelům novým, kteří si ponechali číslo ukázkové! V některých případech posíláme je zcela nově na ukázku těm, o nichž máme zprávu, že se zajímají o houby a o přírodu vůbec. Také školám, knihovnám atd. se toto číslo posílá na ukázku. Kdo si toto ukázkové číslo ponechal, stává se odběratelem. Kdo chce přestati být odběratelem, musí vypovědět ČČH, když ho dojde poslední číslo ročníku.

Přečtěte si dobře celou obálku, jakož i obálku předešlého čísla a informační list.

Všechny čtenáře a odběratele ČČH a členy ČMS žádáme, aby vyrovnali event. svoje účty s vydavatelstvem ČČH přiloženou složenkou č. 23.112, nebo složenkou 35.986.

1. Předplatné za nový (XXI.) ročník ČČH v obnosu K 32.— (kdo platí předplatné před dojitím 1.—2. čísla, nebo do tří dnů po jeho dojití, může použíti výhody a platit pouze K 28.—).

2. Případný dluh za předešlý roč.: K 29.— a za prémie.

3. Členský příspěvek ČMS za rok 1939 (K 10.—), za 1940 (K 10.—) a 1941 (K 10.—). Kdo zaplatil již dříve, ten pošli jen za to, co dlužíš. Kdo můžeš poslati příspěvek větší, tomu ČMS bude zvlášť vděčna. Zápisné u nových členů činí K 5.—. Všichni získejte nové odběratele ČČH a nové členy ČMS.

4. Novým odběratelům ČČH posíláme přiloženou složenku k zaplacení předplatného, nebo i starších ročníků ČČH. Ty mohou najednou nebo po částech odebrati.

Ti, kdo ještě zapomněli na něco (a zvlášť předplatné) zaplatit, ušetřte ČČH a ČMS připomínky a pošlete peníz složenkou, třebas bianko!

Kdo z těch, kteří si nechali na ukázku došlé čís. 1.—2. ČČH, nechceš být řádným odběratelem, vrať čís. 1.—2. rovněž (dej je v obálce listonoši).

Kdo chceš lehce vyhráti v hotovosti K 100.000 a podpořiti přitom ČMS a ČČH, pošli složenkou K 5.50 na los státní dobročinné loterie, nebo vyžádej si jej korespondenčním lístkem. Bude ti ihned zaslán.

Sušené houby kupuje a dodává firma
BRATŘÍ ŘÍHOVÉ, velkoobchod,
Praha XII., Římská ul. 36.

Redakce a administrace Praha III., Karmelitská 14. — Vychází ročně v deseti číslech. Předplatné 32 K, subskr. 28 K. — Upomínky 1·- K, 2·-K. — K redakci jest připojena bezplat. houbařská poradna. — Novinová sazba povolena řed. pošt. a telegrafů č. 143.236 IIIa 1937 ze dne 28. 6. 1937. Dohlédací pošt. úřad Praha 25. Tiskem Otakara Štivína v Praze II.
1. 12. 1941.

ČČH

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

ČESKÝ MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE

Vydává a řídí Dr. F. Smotlacha

Vychází za podpory hl. města Prahy

Praha, v dubnu 1942.

ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST V PRAZE

ČÍSLO 6-8

ROČNÍK XX

Tiskem Otakara Štivína v Praze II., Vojtěšská ul. č. 8.

Knihovna Čes. mykologického sborníku.

(Práce Čes. mykologické společnosti v Praze.)

1. *Dr. F. Smotlacha:* Přehled hub. II. vydání. Obsahuje 1000 druhů, 135 vyobrazení, 160 stran. Cena K 24.—, vázaný na obyč. papíře K 30.—, vázaný na kříd. papíře K 39.—.

2. *Dr. F. Smotlacha* (redakce): Sborník mykologický ku poctě šedesátých narozenin univ. prof. Dra Boh. Němce. Stran 64. Cena K 6.—, na křídě K 10.—.

3. *Dr. F. Smotlacha:* Otravy houbami a jak jim předejíti. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.—.

4. *Ing. A. Kubík:* Jak působí velké houby na půdu v lese. Stran 24. Cena K 4.50, na křídě K 6.—.

5. *Josef Mašek:* Život a mykologické dílo J. V. Krombholze. Stran 16. Cena K 4.50.

6. *Dr. F. Smotlacha:* Přednášky a statí ze života a významu hub. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, K 10.— na křídě.

7. *Smotlacha-Šimr:* Klíč evropských hvězdic (Geaster). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.— společně s čís. 8. Obě práce dohromady 48 stran.

8. *Dr. F. Smotlacha:* Vyšší houby a zelené rostliny (Jejich poměr). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 7. Obě práce dohromady 48 stran.

9. *Dr. F. Smotlacha:* Proč někdy vyšší houby vytvářejí najednou spousty plodnic, plodnice obrovské a pod. — 1938 — Stran 20. Cena K 7.50, na křídě K 10.— společně s číslem 10 a 11. Celkem 48 stran.

10. *Dr. F. Smotlacha:* Příspěvky ke studiu hub hřibovitých. — 1938 — Stran 14. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 11.

11. *Dr. F. Smotlacha:* Další práce ku poznání vyšších hub. — 1938 — Stran 16. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 10.

12. *Dr. F. Smotlacha:* Jedovaté houby. II. vydání opravené a rozšířené. II. serie, 1938. Stran 34. Cena K 3.—.

13. *Dr. F. Smotlacha:* Houby pražských parků a zahrad (v tisku).

14. *Sak, Smotlacha, Sobotka:* Poznejte lépe houby. Stran 32. K 3.—.

15. *Dr. F. Smotlacha:* Houby v kuchyni. Stran 32. K 4.50.

16. *Dr. F. Smotlacha:* Jak pěstovati hřiby.

17. *Dr. F. Smotlacha:* Nový způsob pěstování ovocných stromů. Práce čís. 16, 17, 18 jsou v jedné knížce, stran 32, cena K 6.—.

18. *Smotlacha, Zadina, Schmidt:* Námel, jeho význam, sběr a pěstování.

19. *Dr. F. Smotlacha:* Houby, které doporučujeme sbírat.

20. *Dr. F. Smotlacha:* Houby doplňkem stravy člověka. Pozor na sušené houby.

21. *Dr. F. Smotlacha:* Čmelák hlasatel jara.

22. *Dr. F. Smotlacha:* V čem spočívá hodnota hub.

23. *Dr. F. Smotlacha:* Zajímavosti o houbách (život, pěstování, kuchyň atd.).

24. *Dr. F. Smotlacha:* Organisace našeho houbařství.

Práce čís. 19.—24. jsou v jedné knížce, cena pro čtenáře ČČH K 10.50 na místě K 12.—. Práce č. 19.—24., vydané v knížce za K 10.50 (na místě K 12.—), posíláme odběratelům ČČH jako premii za cenu jen K 7.—. Peníze pošlete laskavě složenkou.

Pražským čtenářům a odběratelům ČČH. Pražští houbaři, kteří počtem mnoha tisíc navštívili výstavy hub ČMS a ČČH, utvořili si zvláště ve čtvrtích na obvodě Prahy několik kroužků — odboček — ČMS a pořádají si sami svoje vycházky na houby, posílají svoje zástupce se

sbíranými houbami do houbařské poradny a zkušebny, dodávali houby do výstavy atd. Kroužky tyto se utvořily kolem několika našich pracovníků a tvoří se stále. To je skutečně správný postup organisační, který umožňuje, aby tisíce pražských houbařů mohlo ve znalosti hub správně pokračovati. Bylo by záhodno, aby všichni naši schopní čtenáři a odběratelé ČČH ujali se této práce. Takovéto kroužky či odbočky ČČH mohly by být utvořeny i ve velkých závodech a ve všech částech Velké Prahy. Všude by mohly býti zavedeny trvalé výstavky (skříňky). Tímto postupem bude zajištěn dokonalý mykologický výzkum širokého okolí pražského a vychová se nám velká řada dobrých a samostatných odborníků mykologických. Všem ku pomoci je připravena bezplatná poradna a zkušebna ČMS.

Bezplatná poradna a zkušebna ČMS (Dr. Smotlacha) má oddělení i pro pokročilé houbaře, kterým podá poučení i ve věcech odbornějších, které na společných přednáškách nelze všem vysvětlovati. Všichni čtenáři a odběratelé ČČH mají do poradny volný přístup. O čase podrobného poučení dojednejte se nejlépe telefonicky (454-18).

Za r. 1941 pošleme odběratelům ČČH jako premii knížku, obsahující práce z Knihovny Č. myk. sborníku (viz obálka str. 2.) a to č. 19.—24. za sníženou cenu 7 korun (na místě 12 korun). Kdo jsi neobdržel, reklamuj.

Zahrádky. Všichni čtenáři posílejte zprávy a krátké článečky z oboru hub v zahradách a z oboru pěstění zahrad a zahrádek všeho druhu.

Všichni čtenáři ČČH získejte mu nové odběratele, abychom jej mohli udržeti. Pošlete adresy.

Každý čtenář ČČH uvědom si, že Dr. Smotlacha pracuje již 40 let i v tělesné výchově, podložené biologií, hygienou a medicinou a že jeho dílo **„Základy vědecké tělesné výchovy"** jest jedinou souborn prací tohoto druhu u nás, prací zcela původní, vysoce obsažnou, skutečně vědeckou učebnicí pro každého, kdo chce tělesné výchově, tělocviku a sportu rozumět. V poslední části tohoto díla jest mezi jiným obsaženo také řešení otázky „Jak vzniká krátkozrakost a jak jí zabrániti". Žádejte toto dílo u všech knihkupců pro sebe i pro knihovny. Upozorněte na ně všechny své přátele a známé.

Kdo chceš znáti u nás rostoucí houby:

1. Staň se odběratelem ČČH („Časopisu českých houbařů" čili „Č. mykologického sborníku"), který vychází již ve XXI. ročníku a vychází ve 4—5 sešitech o 2—3 arších s četnými velmi případnými obrázky. ČČH jest školou a učebnicí pro houbaře začátečníky i pokročilé, všichni téměř naši znalci hub děkují za svoje vědomosti velmi mnoho i ČČH. Předplatné roč. K 32.—, kdo platí předem nebo hned, platí se slevou K 28.—. Dopište na adresu: Dr. Fr. Smotlacha, Praha III., Karmelitská 14.
2. Odeber celou knihovnu Č. mykolog. sborníku (viz výše).
3. Staň se členem Čes. mykologické společnosti v Praze (pořádá houb. kursy, přednášky, vycházky, výstavy atd.).
4. Posílej houby určovat do „bezplatné houbař. poradny" (vede Dr. F. Smotlacha, Praha III., Karmelitská 14.)
   V létě pracuje tato bezplatná poradna na venkově při výzkumné stanici (zahradě) ČČH — Zámeček, p. Nový Hradec Král.

Školám, osvětovým sborům, učitelům, profesorům, školním úřadům, knihovnám (knihovním radám) atd. posíláme tento sešit ČČH jen v tom případě, že s nimi počítáme jakožto s určitými odběrateli nebo když si ČČH vyžádali na ukázku. Do dubna 1942 vyšlo celkem 8 čísel ČČH (1—8); počet stránek: 16, 32, 48, 64, 80, 96, 112, 128. Chybí-li Vám některé číslo, reklamujte je. Kdo obdržel něco dvakráte, pošli zpět (dej v původní obálce listonoši). Jinak tento sešit (6—8) je určen odběratelům stálým i novým.

Přečtěte si dobře celou obálku, jakož i obálku předešlého čísla a informační list.

Všechny čtenáře a odběratele ČČH a členy ČMS žádáme, aby vyrovnali event. svoje účty s vydavatelstvem ČČH přiloženou složenkou č. 23.112, nebo složenkou 35.986.

1. Předplatné za nový (XXI.) ročník ČČH v obnosu K 32.— (kdo platí předplatné před dojitím 1.—2. čísla, nebo do tří dnů po jeho dojití, může použíti výhody a platit pouze K 28.—).

2. Případný dluh za předešlý ročník s upomínkami: K 30.— a za premie.

3. Členský příspěvek ČMS za rok 1940 (K 10.—), za 1941 (K 10.—) a 1942 (K 10.—). Kdo zaplatil již dříve, ten pošli jen za to, co dlužíš. Kdo můžeš poslati příspěvek větší, tomu ČMS bude zvlášť vděčna. Zápisné u nových členů činí K 5.—. Všichni získejte nové odběratele ČČH a nové členy ČMS.

4. Novým odběratelům ČČH posíláme přiloženou složenku k zaplacení předplatného, nebo i starších ročníků ČČH. Ty mohou najednou nebo po částech odebrati. Kdo odebere větší počet starších ročníků, obdrží slevu.

Ti, kdo ještě zapomněli na něco (a zvlášť předplatné) zaplatit, ušetřte ČČH a ČMS připomínky a pošlete peníz složenkou, třebas bianko!

Členové ČMS nezapomeňte zaplatit příl. složenkou příspěvek na rok 1942.

Sušené houby v každém množství nakupují
BRATŘÍ ŘÍHOVÉ, Praha XII., Římská ul. 36.

HUBERTUS - lesní plodiny, Praha XII. Rollerova 24.
hledá houby a houbařské znalce v celé...

... **Mor.** hledá
...kými houbaři na Českomoravské
...puje všechny druhy jedlých hub, které městský trh
odmítá za nejvyšší ceny. Honoruje zprávy o houbách a možnostech
sběru.

Redakce a administrace Praha III., Karmelitská 14. — Vychází ročně v deseti číslech. Předplatné 32 K, subskr. 28 K. — Upomínky 1·- K, 2·-K. — K redakci jest připojena bezplat. houbařská poradna. — Novinová sazba povolena řed. pošt. a telegrafů č. 143.236 IIIa 1937 ze dne 28. 6. 1937. Dohlédací pošt. úřad Praha 25. Tiskem Otakara Štivína v Praze II.
31. 3. 1942.

ČESKOSLOVENSKÁ
MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST
V PRAZE
Praha 1 - Malá Strana, Karmelitská 14
Telefon 67380

V Praze dne 5th March, 1964,

Ref.: L i b r a r y

Dear Sirs,

With reference to your est. letter of 24th past we beg to inform you that the parts of the volume 21, 1941-42 were issued in the war years irregularly. We suppose they were issued as follows:

Cover 1	Pages 1 - 32	Parts of issue	1 - 2
" 2	" 33 - 70	" " "	3 - 5
" 3	" 71 - 124	" " "	6, 7, 8
" 4	" 125 - 156	" " "	9 - 10.

Williams

Commonwealth Mycological Institute
Ferry Lane,

Kew,

Surrey.

St 104 4262M - 62